

## Mohr im Hemd

Schokoladige Versuchung: Der Mohr im Hemd schmeckt unwiderstehlich; für dieses Rezept kann man die Diät getrost verschieben...

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

60 g	Kuvertüre (Zartbitter oder Kochschokolade)
30 g	Staubzucker
3 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiklar
3 cl	<a href="#">Rum</a>
2 EL	Kristallzucker
60 g	Semmelbrösel
50 g	Biskuitbrösel (oder Biskottenbrösel)
2 EL	Milch
50 g	Walnüsse (geröstet und gerieben)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (flüssig für die Formen)
3 EL	Kristallzucker (für die Formen)

## Für die Schokoladesauce

150 g	Kuvertüre (dunkel)
150 ml	Milch
20 g	Kristallzucker
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (flüssig)
0.5 Stk.	Vanilleschoten (aufgeschnitten)

80 g [Butter](#)

1 cl Cognac

## Zum Garnieren

300 ml [Schlagobers](#)

## Zubereitung

1. Für das **Mohr im Hemd** kleine Dessertförmchen mit der flüssigen Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. In den Kühlschrank stellen und den Backofen auf 170°C vorheizen.
2. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Rum mit Eidotter und Staubzucker schaumig rühren und langsam die flüssige Kuvertüre dazugeben.
3. Semmelbrösel, Biskuitbrösel und Milch vermengen. Eiklar mit Kristallzucker und Salz mischen und halbfest schlagen und dritteln. Ein Drittel unter die Schokoladenmasse heben, den Rest des Eischnees zusammen mit den Nüssen unter die Brösel mengen. Die Dessertförmchen zu  $\frac{3}{4}$  mit der Masse befüllen.
4. Eine Backform oder ein hohes Backblech (2 cm hoch) mit Wasser füllen, die Förmchen mit dem Teig hineinstellen. Ca. 20 Minuten backen.
5. Milch, Schlagobers, Zucker und Vanilleschote in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Vanilleschote herausnehmen und den Rest über die grob zerkleinerte Kuvertüre gießen, bis diese aufgelöst ist. Die Butter schaumig schlagen und die Schokoladenmischung langsam hinzufügen, dabei ständig rühren. Mit etwas Cognac abschmecken.
6. Das Mohr im Hemd aus der Form stürzen und mit der warmen Schokoladensauce übergießen. Mit dem halbfesten Schlagobers garniert servieren.

## Tipp

Zum Mohr im Hemd schmecken Vanille- oder Pistazieneis und/oder frische Erdbeeren.