

Heiße Dubaischokolade

Zutaten:

Soufflé
300 g dunkle Kuvertüre
180 g Butter
6 Eier
90 g Kristallzucker
40 g griffiges Mehl

Butter und Kuvertüre schmelzen und die restlichen Zutaten unterrühren.

Engelshaar
100 g Engelshaar
50 g Butter

Garnitur
ca. 250 g Pistazieneis
50 g Pistazien, grob gehackt

Zubereitung:

Das Engelshaar vorsichtig auf ein Backblech verteilen, mit der zerlassenen Butter beträufeln und bei 200 °C goldgelb rösten.

Die lauwarme Schoko-Masse in kleine Suppenteller füllen und bei 180 °C ca. 7–7,5 Minuten backen.

Das Soufflé soll nur außen, am Tellerrand, gebacken werden; in der Mitte jedoch soll es roh bleiben.

Mit dem gerösteten Engelshaar garnieren.

Aus dem Pistazieneis mittels eines in heißes Wasser getauchten Löffels Nocken ausstechen, in den Pistazien wälzen und ebenfalls auf dem Soufflé anrichten.