

Tanja Gruber

Schokoküchlein mit Erdbeermousse

Für 6 Stück

Freitag, 23. Juni 2023

Zutaten

Für den Teig:

50 g	Zartbitterschokolade
50 g	Vollmilchschokolade
50 g	Butter
55 g	glutenfreie Universalmehlmischung ODER 35g Reismehl und 35g Kartoffelstärke
30 g	Backkakao, ungesüßt
15 g	Rohrohrzucker
1 TL	Flohsamenschalenpulver
1 TL	Backpulver
¼ TL	Vanille, gemahlen
1 Prise	Salz
140 ml	Milch

Für die Füllung:

25 g	Zartbitterschokolade
------	----------------------

Für die Erdbeermousse:

5 Blatt	Gelatine
100 ml	Sahne
250 g	Erdbeeren, püriert
200 g	Naturjoghurt
40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

Erdbeermousse:

1. Für die Erdbeermousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Erdbeerpüree, Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren.
2. Gelatine ausdrücken und mit 4 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Gelatine mit einem Esslöffel der Erdbeermasse verrühren, dann die Gelatinemischung unter die gesamte Erdbeermasse rühren.
3. Sahne unterheben und die Mousse im Kühlschrank 2 - 3 Stunden festwerden lassen.

Schokoküchlein:

1. Für den Teig Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade und Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht kochen lassen. Mehl, Backkakao, Rohrohrzucker, Flohsamenschalenpulver, Backpulver, Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Schoko-Butter-Masse und Milch zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig in gefettete, backfeste Förmchen einfüllen (Durchmesser etwa 7cm, Höhe etwa 3cm). Pro Förmchen ein Stück Zartbitterschokolade mittig in den Teig drücken und mit Kuchenteig bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 9 – 11 Minuten backen. Nach 9 Minuten ist der Kuchenteig sehr weich! Wer den Schokokuchen ein wenig fester mag, lässt die Förmchen für 10 – 11 Minuten im Backofen.
3. Die Schokoküchlein mit dem Beerenmousse anrichten.

Tipp: Als Beilage schmecken frische Beeren köstlich.

