

Marquise au chocolat

VORBEREITEN

8
Std.

NIVEAU



Zutaten für 8 Personen

250 g Kuvertüre
100 g feiner Zucker
175 g Butter
4 Eier
8 Esslöffel Orangenmarmelade
1 Orange

Dieses französische Dessert ist ein Traum aus cremiger Schokolade. Zusammen mit fruchtig-herber Orangenmarmelade wird die Marquise unvergesslich.

- 1 -

Die Kuvertüre langsam schmelzen. Am leichtesten geht das im Bain Marie Topf (Simmertopf), ansonsten über dem Wasserbad. Abkühlen lassen. Das geht am schnellsten, wenn man Eiswasser in den Bain Marie Topf füllt.

- 2 -

Die Eier trennen. Dann den Zucker und die zimmerwarme Butter unter kräftigem Rühren hinzugeben. Dann die

Eigelbe - eins nach dem anderen - untermischen. Die Masse mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät kräftig umrühren, bis die Farbe hellbraun wird.

- 3 -

Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen. Das geht einfacher mit einer Prise Salz. Den Eischnee unter die Masse heben.

- 4 -

Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Eine Stunde vor dem Servieren herausnehmen. Zum Schluss noch die Orange schälen und in Scheiben schneiden. Je eine Scheibe der Marquise au chocolat mit Orangenmarmelade und Orangenscheibe garnieren.