

Lafer's Mohrekopp

Für 8 Personen

Zutaten

1	Ei	200 g	Halb bitter-Kuvertüre
50 g	heller Nougat	50 g	Vollmilch-Kuvertüre
1 Blatt + 2 cm	Gelatine	50 g	Speiseöl
1 EL	Rum (Strohrum)	50 g	weiße Kuvertüre
2 EL	Grand Marnier		
40 g	Krokantbrösel		
1	Orange (abgeriebene Schale)		
225 g	Sahne (steif geschlagen)		
1	kleiner Biskuitboden (Ø 22 cm)		
8	Kuppelformen oder halbrunde Tassen		

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Kühlzeit

1. Das Ei mit 1,5 EL Wasser über dem Wasserbad schaumig schlagen. Sobald das aufgeschlagene Ei eine cremige Konsistenz hat, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen. Den Nougat und die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und unter die Eimasse geben, alles kräftig und gut verrühren.
2. Die ausgedrückte Gelatine mit Rum und Grand Marnier leicht erwärmen und unter die vorbereitete Creme rühren. Die Krokantbrösel und die Orangenschale dazugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.
3. Mit den Förmchen Kreise aus dem Biskuit ausstechen.
4. Die Creme in 8 runde Tassen oder Kuppelförmchen verteilen und die Oberfläche mit den Biskuit-Kreisen abdecken. Die Creme mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.
5. Die dunkle Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl verrühren, leicht abkühlen lassen.
6. Die Saftpfanne des Backofens mit Alufolie auslegen und das Gitter darüberlegen. Dann die Förmchen heiß abspülen und die Halbkugeln auf das Gitter stürzen. Die etwas abgekühlte Kuvertüre mit der Suppenkelle über die Cremekuppeln gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Die geschmolzene weiße Kuvertüre in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Mohrenköpfe damit linienförmig verzieren.

Als Dessert oder zum Kaffee.

Der helle Nougat ist Mandelnougat. Man bekommt ihn beim Konditor oder beim Hobbybäcker-Versand. Ideal wäre selbstgebakener Biskuit (z.B. v. Rezept Biskuitrolle). Statt weißer Kuvertüre für die Dekoration kann man auch Schokolade nehmen.