

Schokoladen Auflauf mit Rum, Orangen - Pistazienkompott

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der besondere französische Schokoladenaufauf einfach und schnell

Zutaten

- Für die Masse :
- 5 Eigelbe
- 5 Eiweiß, steif geschlagen
- 125 g Zucker
- 200 g sehr gute Zartbitter Schokolade (75% Kakaoanteil)
- 200 g Butter
- Mark 1 ausgekratzten Vanilleschote
- 4 Cl brauner Rum
- 1 Prise Salz
- Für das Kompott:
- 4 - 5 Navel-Orangen in Filets geschnitten
- Etwas Orangenabrieb
- Etwas Zitronenabrieb
- 20 g Butter
- 2 El Honig
- 40 g Pistazienkerne
- 2 Cl Cointreau oder Grand Marnier Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rum-Schokoladen Timbale:

Schritt2

Den Rum mit der Schokolade zunächst auf einem Wasserbad schmelzen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Vanille Mark, einer Prise Salz und dem Zucker intensiv, schaumig aufschlagen. Mit der aufgelösten Schokolade mischen. Das gesiebte Mehl nach und nach unterheben. Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

Die Masse nunmehr zu $\frac{3}{4}$ in die ausgebutterte, gezuckerte Timbale füllen (Geht auch mit Kaffeetassen) und

Schritt5

für eine Stunde in den Tiefkühler stellen.

Schritt6

Danach bei 180° C ca. 15 -18 min. backen.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Die Butter erhitzen und die Pistazien dau heben, leicht bräunen

Schritt9

Den Honig zusammen mit dem Orangenlikör und dem Abrieb dazu geben. Dann folgen für 2 - 3 min. die vorbereiteten Orangenfilets, die nur kurz in dem Sirup erhitzt werden müssen.

Schritt10

Anrichtvorschlag:

Schritt11

Das Orangen - Pistazienkompott auf auf vorgewärmten Tellern verteilen .

Schritt12

Die gestürzten Timbale mit einem Spieß prüfen, hinein stechen. (Es sollte keine flüssige ungebäckene Masse hängen bleiben)

Schritt13

In die Mitte setzen, und mit etwas halbsteif geschlagener Ingwer - Sahne servieren.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-auflauf-mit-rum-orangen-pistazienkompott/>