

# Mouelleux chocolat Noir, Vanille-Soße und Birnen

**Für 4 Personen**

**Mouelleux chocolat Noir:**

200 g Schokoladenkuvertüre	200 g Butter	6 Eier
200 g Zucker	100 g Mehl, Typ 405	

**Karamellierte Birnen:**

2 Birnen	2 – 3 EL Zucker	1 EL Butter
Wasser		

**Vanillesoße:**

0,5 l Sahne	0,5 l Milch	9 Eier
250 g Zucker	4 Vanilleschoten	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mouelleux chocolat Noir:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker etwa drei Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen, dann die Schoko-Butter und zu Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. In den Kühlschrank stellen. Förmchen buttern und – wer Metallringe benutzt - diese mit Backpapier auskleiden. Im vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten backen. Ein Mouelleux ist im Herzen flüssig!

Vanillesoße:

Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark rauskratzen und in einem Topf zusammen mit der Milch und der Sahne erhitzen, also einmal aufkochen lassen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand das Eigelb zusammen mit dem Zucker drei Minuten aufschlagen. Dann das leicht abgekühlte Milch-Sahne-Vanillegemisch in einem dünnen Strahl auf die Eigelb-Zuckermischung schütten. Dieses wiederum in einen Topf zurück schütten und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass die Temperatur von 85 Grad nicht überschritten wird, da sonst die Eier gerinnen. Die Soße ohne Unterbrechung beständig rühren, damit die Hitze gleichmäßig wirken kann. Danach die Soße durch ein Sieb streichen und die Vanilleschoten herausnehmen. Nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Karamellierte Birnen:

Die Birnen schälen und vierteln. Zucker in einer Pfanne erhitzen, schmelzen und karamellisieren lassen. Birnen hinzugeben, kurz braten, Butter unterschwenken und mit ein bis zwei Esslöffel Wasser ablöschen.

Martina Kömpel am 04. Dezember 2009