

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Butter	g	140
Schokolade, bitter 70-80 % Kakao	g	140
Milch	ml	250
Mehl	g	140
Eier	St.	6
Puderezucker	g	140
Salz	Prise	1
Butter zum Ausfetten der Form		
Sahne	ml	250
Himbeerkonfitüre	EL	2 - 3

## VORBEREITEN:

1. bis 3. (**ZUBEREITUNG**) kann bereits am Vor- oder Nachmittag vorbereitet werden.  
Eine Stunde vor dem Auftragen müssen dann die Arbeiten ab 4. erledigt werden.

## ZUBEREITUNG:

1. Butter und zerbröselte Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Milch und Mehl in einer Schüssel glatt quirlen und langsam unter Rühren zur aufgelösten Schokolade geben. Bei mittlerer Hitze ständig rühren bis alles sich zu einem dicken Teig verbunden hat.
3. Die 6 Eigelb (Eiweiß aufbewahren) mit dem Puderzucker zu einer Creme aufschlagen und unter den Teig rühren wenn dieser etwas abgekühlt ist.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Und in zwei Etappen unter den Teig heben.
5. Feuerfeste Form ausbuttern. Teig einfüllen. Bei 180° etwa 45 Minuten backen.
6. Vor dem Anrichten, Sahne steif schlagen. Himbeerkonfitüre untermischen. Getrennt zum Schokoladenauflauf servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Champagner, süßer Portwein oder Muscat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	180		38
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		45