

# Mohr im Hemd

Für 4 Personen

## Zutaten

- 70 g Kochschokolade
- 6 Eier
- 70 g handwarme Butter
- 2 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 40 g geriebene Mandeln
- Butter und Kristallzucker für die Formen
- 250 ml Schlagrahm
- 1 EL Vanillinzucker

Für die Schokosauce:

- 100 g Butter
- 150 g Kochschokolade
- 3 EL Rum

## Zubereitung

1. Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Butter schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe zufügen, die Kochschokolade und den Rum unterrühren. Das Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit den Mandeln vorsichtig unter die Schokomasse heben.
2. Kleine feuerfeste Formen mit Butter ausstreichen, mit Zucker austreuen und die Schokomasse einfüllen. In eine feuerfeste Form 2 cm hoch heisses Wasser geben, Formen hineinsetzen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.
3. Für die Schokoladesauce Butter und Kochschokolade in einem kleinen Topf am Herd vorsichtig schmelzen, danach Rum zufügen.
4. Den Schlagrahm mit Vanillinzucker halbsteif aufschlagen. Mohr heiss aus der Form lösen und auf vorgewärmte Teller setzen, mit Schokosauce übergiessen und mit Schlagobers garnieren.

## Tipps & Tricks

-