

MOULLEUX AU CHOCOLAT



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

4 

- 6 Eier
- 125 g ungesalzene Butter
- 125 g Zartbitterschokolade
- 50 g weißer feiner Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 5 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)

ZUBEREITUNG

Butter, Knoblauchpüree und Schokolade im Wasserbad schmelzen. 4 Eigelb, 2 ganze Eier und den Zucker mit einem Mixer sehr schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Schokoladenbuttermischung dazugeben und das Mehl so leicht wie möglich mit dem Spatel unterheben. Den Teig in Backförmchen verteilen. Die Moelleux im Ofen bei 180 °C ca. 9 Minuten backen. Auf Teller stürzen und sofort servieren.