Moulleux au chocolat



Zutaten

10

- 15 Eier
- 315 g ungesalzene Butter
- 315 g Zartbitterschokolade
- 125 g weißer feiner Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 15 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000