

Mohr im Hemd

50 gr. boter
3 eierdooiers
10 gr. paneermeel
50 gr. suiker
50 gr. gemalen amandelen
50 gr. geraspte chocolade
3 eiwitten
1¼ dl. slagroom

1 reep pure chocolade
2 el. koffielikeur
1¼ dl. slagroom

1¼ dl. slagroom
suiker

Roer de boter met de helft van de suiker zacht en schuimig. Roer er dan één voor één de eierdooiers door. Dan meng je er de gemalen amandelen, de geraspte chocolade en het paneermeel door.

De eiwitten klop je met de rest van de suiker tot een stevige, luchtige massa. Schep die met een spatel door het beslag.

Vet de vormpjes in met boter en bestrooi ze met paneermeel. Hou ze even ondersteboven om het overtollige paneermeel kwijt te raken. Verdeel het beslag over de vormpjes en zet ze in een bakblik. Vul het blik met heet water tot ongeveer 3/4 van de vormpjes en zet het geheel in een op 200°C. voorverwarmde oven, 30 - 40 minuten. In een pan kan het ook: tot 3/4 van de vormpjes vullen met kokend water, de deksel erop (de vormpjes zelf niet afdekken) en in 30 - 40 min. laten garen.

Voor het serveren klop je de slagroom voor de garnering stijf met wat suiker en maak je de chocoladesaus. Doe de slagroom in een pannetje, verbrokkel er de chocolade boven en laat het op een laag vuurtje smelten. Tot slot roer je er de koffielikeur door.

Stort de Mohr im Hemd op een bordje, overgiet hem met de warme chocoladesaus en spuit er een fraaie dot stijf geslagen slagroom naast.