



## Moelleux au chocolat noir et à l'oranges

### *Weicher Schokoladenkuchen mit Orangen*

#### **Pour 6 ramequins**

3 oranges  
 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao  
 150 g de sucre en poudre  
 2 œufs  
 50 g de farine  
 90 g de beurre + 20 g pour des ramequins  
 1 dosette de safran

#### **Für 6 Schälchen**

3 Orangen  
 100 g bittere Schokolade  
 150 g feiner Kristallzucker  
 2 Eier  
 50 g Mehl  
 90 g Butter + 20 g für die Förmchen  
 1 Dosis Safran

#### **Preparation:**

Pelez les oranges à vif et réservez le jus  
 Faites bouillir 3 minutes 100 ml d'eau avec 50 g sucre, le safran et le jus  
 Préchauffez le four th 7  
 Dans un saladier, battez les œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez petit à petit la farine.  
 Faites fondre le chocolat n morceaux au bain-marie avec le beurre.  
 Mélangez pour lisser.  
 Incorporez-le dans la préparation précédente, puis répartissez la pâte dans des moules individuels beurrés  
 Enfournez et faites cuire de 10 à 12min  
 Démoulez sur les assiettes, décorez éventuellement de zeste d'orange et de copeaux de chocolat.  
 Servez tiède, avec la salade d'orange

#### **Zubereitung:**

Orangenfilets herausschneiden und Saft auffangen  
 100 ml Wasser mit 50 g Zucker, Safran und dem Saft  
 3-4 Minuten kochen  
 Backofen vorheizen auf 210°C  
 In einer Schüssel die Eier mit dem übrigen Zucker schlagen bis die Masse weißlich wird, dann nach und nach das Mehl zugeben.  
 Die Schokolade in Stücken im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen  
 Vermischen bis die Masse glatt ist  
 In die Eiermischung einrühren und in die eingefetteten Schälchen einfüllen  
 Im Backofen 10 – 12 Minuten backen\*.  
 Vorsichtig aus den Schälchen lösen und auf Teller setzen, evt. mit Orangenzesten und Schokoladensplittern dekorieren.  
 Lauwarm mit dem Orangensalat servieren

\*abhängig vom individuellen Geschmack und der Backofenhitze, die Törtchen sollen innen noch einen sehr weichen Kern haben.  
 Bei 10 Minuten fließt der Teig noch etwas, bei 12 Minuten ist er etwas fester;



#### **Das Wörterbuch**

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

#### **Das Kochbuch**

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

