

Zeit	180 Min.	Energie	wenig	Preis	gering	Personen	6
------	----------	---------	-------	-------	--------	----------	---

Schokoflan mit Himbeeren auf Vanilleschaum

Schokoflan:

40 gr. Kakaopulver
250 gr. Milch
4 Eier
80 gr. Puderzucker
6 EL Monin Schokoladensirup
20 ml Schlagsahne

Himbeeren:

250 gr. Himbeeren
20 gr. Puderzucker
2 EL Limettensaft

Vanilleschaum:

4 Kugeln Vanilleeis
200 ml Schlagsahne



Vorbereitung:

1. Für den Schokoflan Kakaopulver und Milch mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier, Puderzucker, Sahne und Kakaomilch in einem hohen Gefäß mit dem Schneidestab gut durchmixen. Abschmecken mit dem Schokosirup. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Limettensaft fein pürieren und zum Entfernen der Himbeerkerne durch ein feines Sieb streichen.
3. Kurz vor dem Anrichten die Sahne zum Vanilleschaum leicht anschlagen. Das Vanilleeis dazugeben und mit dem Schneidestab schaumig aufschlagen.

Zubereitung:

Eine Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen und so knitterfrei wie möglich mit einer Klarsichtfolie auslegen. Durch ein feines Sieb die Schokoflanmasse dann auf die Folie in die Form gießen. Ein tiefes Backblech zur Hälfte mit Wasser füllen und auf der unteren Schiene in den Backofen stellen. Die Form ins Wasserbad stellen und mit einem Becher noch Wasser auffüllen, soweit bis es kurz unter den Rand der Form reicht. Den Schokoflan bei höchsten 110 Grad etwa 2½ Stunden stocken lassen. Nach dem Herausnehmen, den Flan auch von oben mit Folie bedecken und am besten über Nacht gut durchkühlen lassen.

Anrichten:

Den Schokoflan mitsamt der Folie aus der Form stürzen. Mit einem Ausstecher, Rund, oder Sternform ausstechen. In einen tiefen Teller einen Vanilleschaumspiegel gießen, mit dem Himbeersirup dekorieren und ein Stück vom ausgestochenen Flan einsetzen. Auf den Flan kommt etwas vom Fruchtpüree und obendrauf noch ganze Früchte. Wer noch ein Minzeblatt hat bringt damit noch einen guten Farbtupfer ins Spiel.