



40 SEK SCHOKO KÜCHLEIN

für 6 Personen



ZUTATEN

- 90 g** dunkle Schokolade oder Couverture
- 110 g** Zucker
- 80 ml** Milch
- 80 g** Butter
- 65 g** Mehl
- 3** Eier

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker erwärmen, vom Herd nehmen, die Schokolade begeben, bis sie geschmolzen ist.

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einer glatten Masse vermischen.

Die Masse durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper passieren, Kisag Bläserkapsel einführen und 8-mal kräftig schütteln.

Kleine Schüsseln mit Butter ausfetten und zu einem Drittel mit der Masse füllen. In der Mikrowelle bei 850 Watt jede einzelne Schüssel bei 40 Sekunden backen.