



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

POTS DE CRÈME MIT DUNKLER SCHOKOLADE UND ROTWEIN



HAUPTZUTAT
Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT
1 - 1,5 Stunden

PORTIONEN
6

Dunkle Schokolade und Rotwein vereinen sich zu einer luxuriös-samtigen Pot de Crème.

Die seidige Konsistenz erreichen Sie in zwei Schritten: Das Eigelb langsam mit heißer Sahne temperieren und die Cocottes anschließend im Wasserbad backen, damit sie gleichmäßig und schonend garen.

Dieses leckere Dessert ist der perfekte Abschluss für Ihre nächste Dinnerparty.

Die Pots de Crème können bis zu zwei Tage im Voraus zubereitet werden. Nach dem Abendessen brauchen Sie dann nur noch einen Klecks aufgeschlagene Sahne hinzuzufügen – der Rest ist purer Genuss.

ZUTATEN

- 120 ml trockener Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
- 360 ml Crème fraîche
- 120 ml Vollmilch
- 140 g dunkle Schokolade, gehackt, plus etwas mehr zum Garnieren
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1/8 TL Salz
- 6 Eigelb, Größe L
- 65 g Zucker
- Geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Einen Wasserkessel oder Topf mit Wasser zum Kochen bringen und dann die Hitze so weit zurücknehmen, dass das Wasser heiß bleibt.
- 2) In einem schweren, mittelgroßen Profitopf bei mittlerer Hitze den Rotwein, die Crème fraîche und die Milch leicht zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen und die Schokolade hinzugeben. Verquirlen, bis die Mischung geschmolzen und glatt ist. Vanille und Salz hinzufügen und verrühren.
- 3) Anschließend Eigelb und Zucker in einer großen Rührschüssel verrühren. Die heiße Schokoladenmischung nach und nach einrühren, bis alles glatt verrührt ist. Die Mischung in eine andere Rührschüssel abseihen. 10 Minuten abkühlen lassen und den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
- 4) Nehmen Die Mischung vorsichtig auf 6 Mini-Cocottes oder Förmchen verteilen. Die Cocottes/Förmchen in eine tiefe Auflaufform stellen. Vorsichtig heißes Wasser in die Auflaufform gießen, bis die Seiten der Cocottes zu 3/4 bedeckt sind. Es sollte kein Wasser in die Puddingmischung gelangen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) In den vorgeheizten Backen stellen und ca. 40 Minuten backen, bis die Creme fest wird, sich in der Mitte jedoch bei vorsichtigem Schütteln noch leicht bewegt.
- 6) Die Mini-Cocottes aus dem Wasserbad nehmen und ca. 3 Stunden abkühlen lassen. Bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren (kann bis zu zwei Tage im Voraus zubereitet werden). Jede Mini-Cocotte mit einem Klecks aufgeschlagener Sahne garnieren und mit geraspelter oder geriebener dunkler Schokolade bestreut servieren.

Copyright Foto/Rezept © 2025 Le Creuset
www.lecreuset.com