

Petit Sapin Mon Sire mit Schokolade, flambiert mit Grand Marnier und serviert mit frischen und kandierten Orangen

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 10 -12 min.



Zutaten

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- 20 g Kakaopulver
- 5 cl Grand Marnier
- 3 Orangen
- Stücke kandierter Orange

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????



1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Entfernen Sie mit einem kleinen Messer die obere Rinde des Käses.
3. Backen Sie den Käse 7 bis 8 Minuten lang.
4. Wenn der Käse gut geschmolzen ist, leeren Sie ihn mit einem Löffel in eine Schüssel.
5. Fügen Sie das Kakaopulver und die Hälfte des Grand Marniers hinzu.
6. Mischen Sie, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.
7. Gießen Sie den geschmolzenen Käse in eine hitzebeständige Form und backen Sie ihn 3 bis 4 Minuten lang.
8. Beim Servieren fügen Sie den restlichen zuvor erwärmten Grand Marnier hinzu und flambieren Sie ihn.
9. Arrangieren Sie geschälte Orangensegmente und Stücke kandierter Orange rundherum.

? **Tipps und Tricks:** Eine „Normannische“ Version mit Apfelspalten ist ebenfalls möglich.