

Schokoladen Lava Cake mit TABASCO® Habanero Sauce



Zutaten

Zutaten für 8 Portionen

Für den Lava Cake:

230 g Schokolade, zartbitter
220 g Butter
4 Eier
100 g Zucker
1 EL TABASCO® Habanero Sauce
60 g Mehl
1 TL Muskat, gerieben
1/2 TL Zimt
Eine Prise Salz
45 g Puderzucker

Für die Jalapeño Deko:

8 rote Jalapeño-Chilis
230 ml Essig
340 ml Wasser, aufgeteilt
2 Zimtstangen
6 Gewürznelken, getrocknet
1 TL Kardamom, gemahlen
200 g Zucker

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen

8 Soufflé-Förmchen (alternativ: Muffin-Formen)
einfetten.

Zubereitung Lava Cake:

Schokolade und Butter zerkleinern und unter Rühren
im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und
beiseite stellen.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

TABASCO® Habanero Sauce zur Schokoladenmasse
geben. Die Schokolade unter die Eiermasse rühren.
Mehl, Muskat, Zimt und eine Prise Salz zugeben und
alles glatt rühren.

Lava Cake Masse kühl stellen und die Jalapeño-Chili
Garnitur zubereiten:

Chilis der Länge nach aufschneiden und die Samen
entfernen. Chilis dann in ein Glasgefäß geben.

Essig mit 110 ml Wasser aufkochen, dann
Zimtstangen, Gewürznelken und Kardamom zugeben.
Die Flüssigkeit über die Chilis gießen und die
Mischung für 15 Minuten ziehen lassen.

220 ml Wasser mit Zucker mischen und langsam



Haecky Import AG

aufkochen. Die eingelegten Jalapeño-Chilis in die Zuckerlösung tunken und beiseite legen.

Die Lava Cake Masse aus dem Kühlschrank hohlen und die gefetteten Förmchen zu $\frac{3}{4}$ damit füllen. 13 - 15 Minuten bei 180 °C backen, bis die Oberfläche am Rand fest und in der Mitte noch weich ist. Mit Puderzucker bestreuen und mit aufgeschnittenen Jalapeños garnieren.
Sofort servieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch