

## *Mohr im Hemd*

<b>Ingredienten</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
90 gram roomboter 40 gram poedersuiker 3 eidooiers 60 gram Calabaut couverture 1½ hard broodje zonder korst melk 60 gram gemalen walnoten 50 gram paneermeel 3 eiwitten	Boter en poedersuiker zalvig kloppen. De eidooiers één voor één toevoegen. Het in melk gelegde broodje door een zeef wrijven. De broodmassa, de gemalen noten, de gesmolten couverture en de helft van het paneermeel onder de botermassa mengen. De stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig onderdoor spatelen. Kleine vormpjes met boter insmeren en bestuiven van paneermeel. Vormpjes voor ¾ vullen en in een waterbad in een oven van 170°C in 30 minuten garen.
Voor de chocoladesaus 250 gram Calabaut couverture 200 gram suiker 250 ml water 4 cl cognac 250 ml slagroom	Voor de chocoladesaus het water en suiker opkoken, couverture toevoegen en laten smelten, slagroom en cognac toevoegen. De 'koekjes' uit de vormpjes op het bord leggen. Overgieten met chocoladesaus, afgarneren met een toef slagroom en genieten maar. Hierbij serveer ik het liefst een traminer met restsuiker, een muskateller Auslese of een rotweinlikeur van St. Laurent