



# Schokoladen Flammerie mit Mandellikör Sahne und mariniertes Ananas

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der gute, alte Flammerie, hier in neuer, raffiniert Art serviert.

## Zutaten

- Für den Flammerie:
  - 1 L Milch
  - 100 g Grieß
  - 1 Tafel Bitterschokolade
  - 125 g Zucker
  - 5 Eigelbe
  - 1 Becher geschlagene Sahne
  - 1 Prise Salz
- Für die Garnitur:
  - 1 kleine, vollreife Ananas in dünnen Scheiben
  - 4 Cl Amaretto / Mandellikör
  - ½ Becher geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Milch mit dem Zucker, einer Prise Salz und der zerbröckelten Schokolade aufkochen und den Grieß einlaufen lassen.

### Schritt2

Ca.10 min. leise ziehen, köcheln lassen, dann die Eigelbe unter rühren. Auskühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt3**

(Geht für Kalorienbewußte auch mit geschlagenem Eiweiß)

### **Schritt4**

Für eine ½ Stunde kalt stellen.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Die geschälte Ananas halbieren und den Strunk heraus schneiden.

### **Schritt7**

In dünne Scheiben schneiden und auf einem großen Dessertteller dicht an dicht wie ein Carpaccio anrichten; mit etwas Amaretto marinieren.

### **Schritt8**

Den Flammerie mit einem, in heißes Wasser getauchten Esslöffel ,formschöne Nocken abstechen

### **Schritt9**

Je 2 Stück p.P. anrichten, darüber geben. Mit geschlagener Amaretto Sahne garnieren.

### **Schritt10**

Gern kröne ich Alles mit in Honig glacierten Walnusskernen.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** althergebracht, modern überdacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-flammerie-mit-mandellikoer-sahne-und-marinierter-ananas/>