



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/>