**Schokoladensavarin**

50 g Schokolade 70%

20 g Butter

1 Stk. Eigelb

2 Stk. Eiweiß

10 g Zucker

Savarin min. 3 Stunden vor dem Service zubereiten!

* Schokolade mit Butter über Wasserbad schmelzen
* Eigelb unterrühren
* Eiweiß mit Zucker steif schlagen
* Eischnee mit einem Spatel gründlich unter Schokoladenmasse ziehen
* Teig mit dem Schneebesen schlagen bis er flüssig und glänzend ist
* Teig in Savarinformen aus Flexipan verteilen
* Anschließend tiefkühlen
* Gefrorene Savarins im vorgeheizten Ofen 10 min, bei 200°C backen
* Sobald der Teig aufgeht und die Ränder fest werden die Savarins aus den Formen nehmen und abkühlen lassen
* Nochmals einfrieren
* Gefrorene Savarins kurz vor dem servieren auf ein Blech stürzen und im Backofen leicht erwärmen

**Tipp:** Die Savarins kommen tiefgefroren in den Ofen, dadurch werden sie

nicht eigentlich gebacken sondern der Teig stockt zu einer

einzigartigen, flaumigen, leichten Konsistenz.