



## Marriage Phyli-Passion - Fluid choco

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Phyli-Passion: Zutaten

125 gr	Philadelphia Frischkäse	
40 gr	Kondensmilch	
1	Passionsfrucht	mittelgross, reif und süss
50 gr	Petit Beurre	grob zerhackt
25 gr	Butter	
50 gr	Himbeerkonfitüre	
1 EL	Zitronensaft	frisch gepresst
1 EL	zartbittere Schokolade	fein zerhacken

### Zubereitung (Aufwand 20 Min.)

Butter erwärmen und die Petit-Beurre-Krümel dazu mischen;  
als unterste Schicht in die Gläser verteilen.

Passionsfrucht mixen und durch ein Sieb passieren. Philadelphia mit Kondensmilch glatt  
rühren, Passionsfrucht-Saft dazumischen. Mit Zucker abschmecken (ca 2 EL)

Die Hälfte der Masse in die Gläser als 2.-unterste Schicht geben.

Himbeerkonfitüre mit Zitronensaft vermischen; als 3. Schicht in die Gläser geben.

Die 2. Hälfte der Passionsfrucht-Masse in die Gläser als 4. Schicht geben.

Mit fein gehackter Schokolade bestreuen. Gläser kühl stellen.

### Fluid choco: Zutaten

50 gr	zartbittere Schokolade	grob zerhackt
50 gr	Butter	
4 Stk	Eier	
50 gr	Zucker	
25 gr	Mehl	
2 EL	Butter	zum Einfetten der Tassen
1 Stk	Orange	geschält und in Schnitze zerlegt

### Zubereitung (Aufwand 30 Min.)

Schokolade mit Butter im Wasserbad aufschmelzen. Eier mit Zucker schaumig aufschlagen.  
Flüssige Schokolade und Eischaum vermengen und Mehl langsam darunterziehen (Sieb).  
Espressotassen mit Butter gut einfetten; Masse bis zur Hälfte einfüllen.

Erst kurz vor dem Servieren Tassen für 8 Minuten im 200° vorgeheizten Ofen backen -  
Küchlein muss innen noch flüssig sein !

Orangen halbieren und in Scheiben schneiden. Tasse auf den Teller stürzen. Phyli-Passion-Glas  
dazustellen. Mit Orangenschnitzen garnieren und servieren.