



Oliven-Schokoladen-Pudding mit Laphroaig-Orangen-Eis

Für den Oliven-Schokoladen-Pudding:

125 g Butter
125 g Bitterschokolade, gerieben
oder gehackt
2 Eier
2 Eigelbe
60 g Zucker
40 g Mehl
2 EL schwarze Oliven, entkernt
und fein gehackt

Für das Laphroaig-Orangen-Eis:

125 g Milch, 125 g Sahne
60 g Zucker, 60 g Eigelb
160 g Orangenfilets
20 g Grand Marnier, 30 ml Glukosesi-
rup (alternativ: dünnflüssiger Honig)
1–2 EL Laphroaig (Single Malt Whisky)

Zum Garnieren:

Orangenfilets, Minzeblättchen

★ Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter mit der Bitterschokolade vor-
sichtig erhitzen, bis alles schön geschmolzen ist. Eier mit Eigelben und Zucker
schaumig schlagen, unter die Schokoladenmasse heben und zum Schluss das Mehl
und die gehackten Oliven unterrühren. Die Masse in Puddingförmchen füllen und
in ein kochendes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen.

★ Für das Laphroaig-Orangen-Eis die Milch mit der Sahne und der Hälfte des
Zuckers aufkochen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel über
heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Milch-Sahne-
Mischung dazugeben und die Masseiterrühren, bis sie leicht bindet (zur Rose ab-
ziehen, siehe Hinweis Seite 43). Danach die Schüssel in kaltes Wasser stellen und
die Masseiterrühren, bis sie kalt ist.

★ Die Orangenfilets mit Grand Marnier und Glukosesirup grob mixen und unter
die Grundmasse rühren, mit Laphroaig nach Geschmack aromatisieren. In der Eis-
maschine oder im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

★ Zum Servieren den Pudding auf Teller stürzen und mit zwei Löffeln aus dem
Orangeneis je zwei schöne Nocken formen und danebengeben. Nach Belieben mit
Orangenfilets und Minzeblättchen garnieren und servieren.