

## Cantuccini-Pudding mit Kaffee-Sauce

Cantuccini und Amaretti im Cutter sehr fein zerkleinern. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier trennen, Eidotter mit den zerkleinerten Cantuccini/Amaretti in die Schaummasse einrühren, das Eiweiß steif schlagen. 35 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt; unter die Schaummasse heben.

Förmchen buttern und mit Zucker austreuen, die Masse einfüllen; Förmchen in das tiefe Blech stellen, Blech bis ca.  $\frac{3}{4}$  Höhe mit heißem Wasser auffüllen; Pudding im Backofen pochieren.

Schlagobers und Zucker aufkochen, auf kleinem Feuer 15 Minuten ziehen lassen, abseihen.

Kaffeepulver und das Eigelb verquirlen, in das heiße Schlagobers einrühren, nochmals vor den Siedepunkt bringen, aber nicht mehr kochen, erkalten lassen.

Zum Servieren den Pudding auf Teller stürzen und mit der Kaffeesauce umgießen, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Kaffeebohnen und Rahmherzen garnieren.



### Backofen

Einstellung  
Temperatur  
Einschubhöhe  
Zeit

Heißluft  
170 – 180 °C  
1. Ebene von unten  
25 – 30 Min.

Dampfgarer  
95 °C  
–  
20 – 25 Min.

### Weinempfehlung:

Klassisch taucht man in der Toskana die Cantuccini in den Vin Santo, den italienischen Süßwein, der aus getrockneten Trauben hergestellt ist. Zu diesem Dessert ist der Vin Santo, wie z.B. von Avignonesi (I), der perfekte Begleiter.



### >> Zutaten für 4 -6 Portionen

(Ofenfeste Puddingförmchen, ca.  $\frac{1}{2}$  dl Inhalt und  $\varnothing$  8 cm)

100 g Cantuccini  
50 g Amaretti  
85 g Butter, weich  
35 g Zucker  
3 Eier  
35 g Zucker  
1 TL Butter, weich  
2 EL Zucker

### Sauce:

250 ml Schlagobers  
50 g Zucker  
2 EL Instant-Kaffeepulver  
1 Eigelb