

## Schokoladen Lava Cake mit TABASCO® Habanero Sauce



### Ingrédients

Zutaten für 8 Portionen

Für den Lava Cake:

230 g Schokolade, zartbitter  
220 g Butter  
4 Eier  
100 g Zucker  
1 EL TABASCO® Habanero Sauce  
60 g Mehl  
1 TL Muskat, gerieben  
1/2 TL Zimt  
Eine Prise Salz  
45 g Puderzucker

Für die Jalapeño Deko:

8 rote Jalapeño-Chilis  
230 ml Essig  
340 ml Wasser, aufgeteilt  
2 Zimtstangen  
6 Gewürznelken, getrocknet  
1 TL Kardamom, gemahlen  
200 g Zucker

### Préparation

Backofen auf 180 °C vorheizen

8 Soufflé-Förmchen (alternativ: Muffin-Formen)  
einfetten.

Zubereitung Lava Cake:

Schokolade und Butter zerkleinern und unter Rühren  
im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und  
beiseite stellen.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

TABASCO® Habanero Sauce zur Schokoladenmasse  
geben. Die Schokolade unter die Eiermasse rühren.  
Mehl, Muskat, Zimt und eine Prise Salz zugeben und  
alles glatt rühren.

Lava Cake Masse kühl stellen und die Jalapeño-Chili  
Garnitur zubereiten:

Chilis der Länge nach aufschneiden und die Samen  
entfernen. Chilis dann in ein Glasgefäß geben.

Essig mit 110 ml Wasser aufkochen, dann  
Zimtstangen, Gewürznelken und Kardamom zugeben.  
Die Flüssigkeit über die Chilis gießen und die  
Mischung für 15 Minuten ziehen lassen.

220 ml Wasser mit Zucker mischen und langsam



Haecky Import AG

aufkochen. Die eingelegten Jalapeño-Chilis in die Zuckerlösung tunken und beiseite legen.

Die Lava Cake Masse aus dem Kühlschrank hohlen und die gefetteten Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  damit füllen. 13 - 15 Minuten bei 180 °C backen, bis die Oberfläche am Rand fest und in der Mitte noch weich ist. Mit Puderzucker bestreuen und mit aufgeschnittenen Jalapeños garnieren.  
Sofort servieren.



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch