# Schokoladen-Süßkartoffel-Fondant



Zutaten für 6 Personen:

125 g Süßkartoffeln

100 g Zartbitterkuvertüre

100 g Butter

Mark von 1 Vanilleschote

2 Eier (M)

75 g Zucker

10 g Mehl

**Außerdem:**

80 g Süßkartoffeln

60 g Zucker

Butter und Zucker für die Förmchen

**1.** Süßkartoffeln schälen und würfeln. In Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und pürieren.

**2.** Kuvertüre hacken. Butter in Stückchen teilen. Beides zusammen mit dem Vanillemark in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

**3.** Süßkartoffelpüree, Eier und Zucker dazugeben. Das Mehl sieben und unterrühren.

**4.** Kleine Souffléförmchen (ca. 100 ml Inhalt) mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2; Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten backen.

**5.** Süßkartoffeln gründlich waschen und mit Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren lassen. Die Scheiben Portionsweise darin wenden. Extra zu den Schokoladen-Süßkartoffel-Fondant reichen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 352 kcal/ 1476 kJ

Eiweiß: 4,6 gFett: 21,2 gKohlenhydrate: 36 g

*Idee: Andreas Bärenklau, Küchendirektor im Park Hyatt Hamburg.*