

Schokoladenravioli mit Amarettosauce

Kategorien: Dessert, Nudeln, Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

150	Gramm	Mehl
70	Gramm	Kakaopulver
20	Gramm	Griess
1		Ei
1		Eigelb
1	Essl.	Amarettolikoer; bis Doppelte Menge
1	Essl.	Speiseoel

FÜLLUNG

100	Gramm	Zartbitter-Kuvertuere; z.B. Lindt Zartbitter Couverture
1		Eigelb
1	Essl.	Krokant
100	Gramm	Ricotta

SAUCE

50	Gramm	Zucker
2		Orangen: Saft
100	Gramm	Butter Orangenlikoer Mehl; fuer die Arbeitsflaeche

Anleitung:

Mehl, Kakaopulver, Griess, Ei, Eigelb, Amarettolikoer und Oel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch zugeben, bis die richtige Elastizitaet erreicht ist.

Fuer die Fuellung Kuvertuere nach Packungsanweisung schmelzen. Eigelb und Krokant dazugeben. Ricotta untermischen und die Masse in einen Spritzbeutel fuellen.

Fuer die Sauce den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft abloeschen, kalte Butter zum Binden unterruehren und mit Orangenlikoer abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen. Mit dem Spritzbeutel kleine Portionen der Fuellung auf einer Haelfte des Teiges verteilen. Dann mit der zweiten Teigbahn abdecken.

Mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen und in kochendem Wasser garen, bis sie an der Oberflaeche schwimmen.

Die Schokoladenravioli mit der Sauce garniert servieren.