

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Vier Esslöffel Zucker
- Vier Teelöffel Butter
- Acht Esslöffel Schokoladenraspeln
- Zwei Esslöffel Kirsch für den Pfannkuchen
- Ein Esslöffel Kirsch für die Sauce
- Zwei Esslöffel brauner Schokoladenlikör für den Pfannkuchen und
- Ein Esslöffel brauner Schokoladenlikör für die Sauce
- Zwei Kugeln Vanilleeis
- Zwei Esslöffel Mandelsplitter

Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- 60 g Zucker
- 80 g Butter
- 80 g Schokoladenraspeln
- 2 cl und 1 cl (Sauce) Kirsch
- 2 cl und 1 cl (Sauce) Esslöffel brauner Schokoladenlikör
- Zwei Kugeln Vanilleeis
- 20 g Mandelsplitter

Vorgehen

- Butter und Zucker in der Pfanne vergehen lassen.
- Schokoladenlikör begeben und verrühren.
- Pfannkuchen darin wenden und mit Kirsch flambieren. Die Pfannkuchen warmstellen.
- Schokoladenraspeln in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.
- Schokoladenlikör und Kirsch begeben. Gut rühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
- Einen Pfannkuchen flach auf den Teller legen, eine Kugel Vanilleeis darauf platzieren und mit einem zweiten Pfannkuchen zudecken.
- Die Schokoladensauce über die Pfannkuchen nappieren und mit Mandelsplittern garnieren.