

Sweet Tamales 'N'Chocolate von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

- Der Teig soll weder dünnflüssig noch fest, sondern "löffelfähig" wie weiche Eiscreme sein.
- In einem Topf in den man ein Sieb hängen kann etwas Wasser zum kochen bringen
- 1 gehäuften Esslöffel Teig in das Papier geben und zubinden
- Die Päckchen nebeneinander in das Sieb legen und die Ränder mit Alufolie verschliessen
- Anschliessend etwa 20-25 Minuten dämpfen
- Wenn sich der gegarte Teig fest anfühlt sind die Klösse fertig.
- Noch warm mit der noch warmen Schokoladensauce servieren

200 g Maisgries fein	
1.0 g Weissmehl	
200 g Maisgries fein	Maisgriess mit dem Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Kokosraspeln mischen
20 g Weissmehl	
5.0 g Salz Grobkörnig	
5.0 g Backpulver	
50 g Rohrzucker	
50 g Kokosnuss-Raspel	
150 g Ananas	In feine Würfel schneiden, mit der Schale und dem Saft der Limette vermengen und zum Maisgriess hinzufügen
1.0 g Limetten	
2 dl Rahm	Die Rahm in einem Topf langsam erhitzen. Sobald sie aufkocht vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren bis diese ganz geschmolzen sind
100 g Schwarze Schokolade	In kleine Stücke brechen
25 g Butter	Das Butter sowie das Salz zur Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen
5.0 g Salz Grobkörnig	

benötigt wird ausserdem:

- 32 frische oder getrocknete Maishüllblätter oder 16 Stück Pergamentpapier (21x15 cm)