Belgische Meeresfrüchte-Schoko-Creme

Das Rezept von der Belgischen Meeresfrüchte-Schoko-Creme ist natürlich sehr mächtig, aber dafür auch purer Genuss. Fans von dieser Schokolade schlemmen hier auf Wolke 7.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Für die Creme

150 g	Belgische Meeresfrüchte (Pralinen)
2 Stk.	Eier (frische)
1 EL	heißes Wasser
150 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
15 g	Butter

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Belgische Meeresfrüchte

Zubereitung

1. Für die **Belgische Meeresfrüchte-Schoko-Creme** die Butter und die belgischen Schoko-Pralinen in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Nun die Eier, mit dem Wasser und dem Vanillezucker einige Minuten dick-cremig aufschlagen.

3. Danach die geschmolzene Schokolade unterrühren.

4. Nun das Schlagobers steifschlagen und nach und nach unter die Schoko-Creme heben.

5. Letztendlich die Creme auf drei Gläser oder Schälchen aufteilen und für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Creme beliebig mit geschlagenem Obers und einer Praline dekorieren.

Tipp

Die Belgische Meeresfrüchte-Schoko-Creme sollte stets gut gekühlt gelagert und serviert werden.