Schokoladencreme

Leckere Schokoladencreme ist ein toller Nachtisch nach einem reichhaltigen Sonntagsmenü. Der krönende Abschluss eines tollen Essens.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Schlagobers
2 Stk.	Eier
2 EL	Rum
2 Stk.	Orangen
1 Prise	Salz
40 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Schokoladencreme** als Erstes einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und erhitzen. In eine Aluschüssel, die gerade so Platz in dem Topf hat Schokolade zerstückelt einfügen und mit ein wenig Schlagobers mischen. Beides unter ständigem Rühren über dem Wasserbad schmelzen.

2. Währenddessen in einer weiteren Schüssel die Eier aufschlagen und den Dotter vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß steif schlagen. das Eigelb mit Salz und Rum verquirlen. Den noch übriggebliebenen Schlagobers steif schlagen.

3. Nun die Schüssel vom Wasserbad runternehmen und Eigelb unter ständigem Rühren mit der flüssigen Schokolade vermischen, bis die Flüssigkeit dicker und zu einer Creme wird. Schlagobers und den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Das Ganze nun in Gläser oder Dessertschalen füllen und für mindestens 60 Minuten kalt stellen.

5. In dieser Zeit die Orangen filetieren. Am besten geht das mit einem ganz scharfen und spitzen Messer. Dies ganz vorsichtig unter die seitliche Haut der Orange picken und am dünnen Ende zum dicken die Haut abtrennen. Die Filets nun aus den Trennhäuten herausnehmen und ebenfalls kalt stellen.

6. Für die Deko zuerst die filetierten Orangenscheiben über die Creme legen, danach in einer beschichteten Pfanne Zucker karamellisieren lassen und wie Fäden über die Gläser ziehen. Jetzt sofort servieren.

Tipp

Die Schokoladencreme kann auf vielfältige Art und Weise dekoriert werden. Auch eingelegte Birne, Schattenmorellen oder frische Erdbeeren passen hervorragend. Am besten immer mal schauen was gerade Saison hat oder im Angebot ist!