saisonküche

Stracciatella-Schokoladencreme



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	750 kcal
Eiweiss:	9 g
Fett:	64 g
Kohlenhydrate:	36 g

Zutaten für 4 Portionen

100 g	Schokolade mit 78% Kakaoanteil, z. B. Noir Authentique
2	Eigelb
50 g	Zucker
200 g	Mascarpone
80 g	Stracciatella-Schokolade
2 dl	Vollrahm
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

1. Schwarze Schokolade in kleine Stücke brechen. In einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mascarpone beigeben. Schokolade unter Rühren dazugiessen. In Dessertschalen geben.

2. Stracciatella-Schokolade mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Davon einige für die Garnitur beiseite stellen. Rahm schlagen. Puderzucker und Schokoladenstreifen darunter heben. Rahm auf die Schokoladencreme geben und mit den beiseite gestellten Schokoladenstreifen sofort servieren.