

Rezeptesammlung des - www.kirchenweb.at



<<<---- ZURÜCK

SEITE DRUCKEN

- [Dein Rezept hier eintragen ?](#)
- [Du findest ein Rezept nicht ?](#)
- [Weitere nützliche Links](#)

- MENÜS & GERICHTE aus KINOFILMEN -

"SWR3 Bis Zwölf" kramt die besten Filmrezepte aus, hier gibt es die besten Rezepte zum Nachlesen und Nachkochen. Viel Spaß und vor allem Guten Appetit!



Rezept aus dem Kinofilm

"Chocolat"

"...Die Liebe-geht-durch-den-Magen-
Chocolat-Pfeffer-Praline..."

Pfeffer-Pralinen

ZUTATENLISTE für 4 Portionen:

200 g Halbbitter-Schokolade (mit 50% Kakaoanteil)
30 ml Schlagsahne (Schlagobers)
1/2 TL Vanille-Extrakt
3-4 TL Florida Heat Hot Sauce (od Hot Sauce mit: Chilis, Ingwer, Orangen, Gewürzen).

ZUBEREITUNG:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einem weiteren Topf 1/4 Becher Schlagsahne kurz aufkochen, mit Vanille-Extrakt und scharfer Chilie vermischen. 5 Minuten abkühlen lassen.

Schlagsahne-Mischung über die Schokolade gießen, gut mit dem Schneebesen verrühren. Diese heiße Mischung in Pralinenförmchen füllen und 2-3 Stunden kalt stellen.

Anstatt Pralinenförmchen kann man auch ein mit Klarsichtfolie ausgekleidetes kleines Gefäß nehmen.

SPRUCH ZUM KOCHREZEPT DES FILMS:

**Und denk dran, diese Schokolade solltest du nur essen, wenn du keine Angst vorm Fliegen hast.
Denn danach erlebst du garantiert einen Höhenflug.**

**Copyright © by SWR3 Bis Zwölf; Nachlesbar bei www.kirchenweb.at/kochrezepte/
Alle Rechte vorbehalten.**