

Schokoladenganache mit Beeren



Zubereitungszeit

30 Minuten + mind. 4 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 510 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 42 g

Kohlenhydrate: 29 g

Tipps zu diesem Rezept

- Caramelisierte Pinienkerne dazuservieren.
- [Basilikumsorbet](#)

Zutaten

250 g dunkle Schokolade, 65% Kakao

1.6 dl Rahm

50 g Erdbeeren

50 g Johannisbeeren

50 g Kirschen

50 g Himbeeren

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Rahm aufkochen. Rahm zur Schokolade geben. Warten, bis die Schokolade schmilzt. Mit einem Schwingbesen gut rühren. Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Schokoladenmasse in die Form giessen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
2. Erdbeeren vierteln. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Kirschen halbieren und entsteinen. Ganache mit einem vorgewärmten Messer in Stücke schneiden. Dazu Messer kurz unter heisses Wasser halten und abtrocknen. Ganache mit den Früchten anrichten.