

Stracciatella-Schokoladencreme



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 680 kcal

Eiweiss: 11 g

Fett: 55 g

Kohlenhydrate: 35 g

Zutaten

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 begeben. 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.