



## SCHOKOLADENCRÈME MIT ORANGEN-RUM UND SCHOKOCHIPS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Flüssiger Rahm, Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. In einer separaten Schüssel Eigelb verrühren. Aufgekochte und Flüssigkeit in einem dünnen Strahl zu dem Eigelb geben ohne, dass das Eigelb gerinnt. Unmittelbar danach Schokolade begeben und darin schmelzen lassen. Auskühlen lassen bis auf Zimmertemperatur.

Schlagrahm begeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Orangen-Rum dazugeben, gut verrühren und in Gläser abfüllen. Zwei Stunden kühlen.

Weisse und dunkle Couverture jeweils separat über einem Wasserbad schmelzen. Dunkle Couverture auf ein Backblech giessen lassen und die geschmolzene weisse Couverture in dünnem Strahl dekorativ darauf verteilen. Erkalten lassen, vom Backpapier lösen und zurechtschneiden. Als Garnitur für die Crème verwenden.

Mit Pistazien und Schokochips ausgarnieren.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

- 2 EIGELB
- 250 G GEHACKTE ZARTBITTERSCHOKOLADE
- 90 ML MILCH
- 70 ML RAHM
- 30 G ZUCKER
- 250 G 90 % GESCHLAGENER RAHM
- 2 EL ORANGEN-RUM
- 100 G COUVERTURE, DUNKEL
- 50 G COUVERTURE, WEISS
- 1 EL GEHACKTE PISTAZIEN
- LEBKUCHENGEWÜRZ NACH GESCHMACK

POWERED BY:

