Rezept

Schokocreme mit Orangensauce

Ein Rezept von Schokocreme mit Orangensauce, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- **4 EL** Puderzucker
- **200 g** Sahne
- **2** Orangen
- **2 EL** Orangenlikör (nach Belieben)
- **4** sehr frische Eier (Größe M)
- Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- **2 EL** Orangenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 EL Puderzucker und 1 Msp. Salz, Sahne mit 1 EL Puderzucker sehr steif schlagen.

2. Die Eigelbe mit dem übrigen Puderzucker und dem Vanillemark in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Erst die Schlagsahne, dann den Eischnee mit einem Teigspatel unterziehen. Die Schokocreme in vier bis sechs Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank in ca. 2 Std. erstarren lassen.

3. Orangen bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die bittere weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Marmelade und Saft in einem Töpfchen verrühren und erwärmen, die Orangenfilets und nach Belieben den Likör untermischen. Abgekühlt auf den Schokocremes verteilen.