

Rezept

Weisses Schokoladensüppchen mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Weisses Schokoladensüppchen mit Heidelbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Kaffeebohnen (für Espresso oder Mocca)	250 g Sahne
250 ml Milch	1 EL Vanillezucker
100 g weiße Schokolade	200 g TK-Heidelbeeren
2 EL Puderzucker	2 EL Johannisbeerlikör (z. B. Cassis; nach Belieben)
1 EL frisch gepresster Limettensaft	Minzeblätter (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Kaffeebohnen in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerdrücken. Dann mit Sahne, Milch und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kaffee-Milch-Mischung ca. 30 Min. ziehen lassen. Danach durch ein Sieb in einen Topf gießen.
2. Die Kaffee-Milch-Mischung erhitzen. Von der Schokolade mit dem Sparschäler einige Späne abhobeln und beiseitelegen. Den Rest zerbröckeln und nach und nach unterrühren. Das Süppchen kalt stellen.
3. Inzwischen die TK-Heidelbeeren mit Puderzucker, nach Belieben mit Likör und Limettensaft in einem Topf offen bei kleiner Hitze 6-8 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Beeren lauwarm abkühlen lassen.
4. Das Süppchen in tiefe Teller oder Schalen gießen, die Beerenmischung daraufgeben. Nach Belieben die Minze in Streifen schneiden. Das Süppchen mit Minzestreifen und Schokospänen bestreuen.