

Rezept

Blitz-Schoko-Creme

Ein Rezept von Blitz-Schoko-Creme, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade	250 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Zimtpulver
2 EL Cashewnüsse oder Pinienkerne	1 EL Butter
1 EL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Metallschüssel füllen. In einen Topf mit heißem Wasser stellen und die Schokolade bei schwacher Hitze sanft schmelzen lassen. Dabei immer wieder mal durchrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt und nichts anbrennt. Schüssel aus dem Wasser heben und die Schokolade mindestens lauwarm werden lassen. Das dauert nur ein paar Minuten.
2. Inzwischen die Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Die Hälfte davon mit der Schokolade verrühren, den Rest von der Sahne daraufhäufen und mit dem Schneebesen unterheben.
3. Die Creme in Gläser oder Schälchen verteilen und etwa 1 1/2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Dann die Cashewnüsse grob hacken, Pinienkerne ganz lassen. Butter mit dem Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und die Nüsse oder Kerne darin unter Rühren goldgelb bräunen. Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren auf der Schokocreme verteilen.