

Rezept

Preiselbeer-Krokant-Becher mit Schokoladensahne

Ein Rezept von Preiselbeer-Krokant-Becher mit Schokoladensahne, am 26.04.2024

Zutaten

80 g Zartbitterkuvertüre	300 g Sahne
40 g Mandelblättchen	1 TL Zucker
50 g Butterspekulatius	½ TL Butter
1 Pck. Sahnesteif	12 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre in Stücke brechen und mit der Sahne in einen Topf geben. Alles erwärmen und die Kuvertüre unter Rühren vorsichtig schmelzen. Die Schokosahne im Kühlschrank mindestens 3 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
2. Inzwischen die Mandelblättchen und den Zucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald der Zucker sich verflüssigt und die Mandeln braun werden, die Pfanne vom Herd nehmen. Die Nachwärme der Pfanne reicht aus, damit die Mandeln bräunen und karamellisieren.
3. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Kekse mit dem Nudelholz grob zerbröseln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brösel darin goldbraun rösten, dann herausnehmen.
4. Die gekühlte Schokosahne mit Sahnesteif mischen und mit den Schneebeesen des Handrührgeräts steif schlagen. Schokosahne, Preiselbeeren, Spekulatiusbrösel und Mandelblättchen abwechselnd in 4-6 Gläser füllen. Dabei mit Mandelblättchen und Bröseln abschließen.