Rezept

Rotweincreme mit Schokolade

Ein Rezept von Rotweincreme mit Schokolade, am 31.05.2025

Zutaten

- 1/4 l leichter Rotwein (z. B. Beaujolais)
- **100 g** Bitterschokolade (70 % Kakaogehalt)
- **200 g** Crème double
- **60 g** Zucker
- **1** Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Rotwein und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auf ein Drittel einkochen lassen.

2. Inzwischen für ein Wasserbad Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den reduzierten Rotwein mit einem Schneebesen unter die Schokolade rühren, dann das Eigelb unterrühren, zum Schluss die Crème double.

3. Die Creme auf vier Espressotassen oder Schälchen verteilen. Zugedeckt mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Rotweincreme ca. 5 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.