Rezept

Schnelle Schokocreme

Ein Rezept von Schnelle Schokocreme, am 30.05.2025

Zutaten

100 g	vegane dunkle Schokolade
2 Pck.	Vanillezucker
1 große Prise	Zimtpulver
2 TL	brauner Zucker
200 g	Sojasahne zum Schlagen (gut gekühlt)
1 Pck.	Sahnesteif
4 EL	Mandelblättchen
1 Handvoll	Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einem hitzebeständigen Becher in einen kleinen Topf stellen. Zur Hälfte der Becherhöhe heißes Wasser in den Topf gießen und erwärmen. Dabei immer wieder die Schokolade durchrühren, sodass sie gleichmäßig schmilzt.

2. Die Sojasahne in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 1 Minute lang auf höchster Stufte schlagen. Dann Vanillezucker und das Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Sojasahne aufgeht und dicklich ist. (So steif wie herkömmliche Sahne wird sie allerdings nicht.) In eine Schüssel umfüllen. Die Schokolade und den Zimt dazugeben und alles mit dem Schneebesen locker mischen.

3. Die Schokocreme auf Dessertschälchen verteilen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.