

Rezept

Schokobecher

Ein Rezept von Schokobecher, am 25.04.2024

Zutaten

80 g Zartbitterschokolade (60 % Kakao)	200 g Sahne
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	3 EL Haselnuss-Krokant (aus der Tüte)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Einen kleinen Topf zweifingerbreit mit Wasser füllen und erhitzen. Eine kleine Schüssel (am besten aus Metall) in den Topf hängen.
2. Die Hälfte der Schokolade in grobe Stücke brechen, in die Schüssel geben und unter Rühren in dem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Dann die Schüssel vom Topf nehmen.
3. Die übrige Schokolade auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesens des elektrischen Handrührgeräts steif schlagen.
4. Geschmolzene und geraspelte Schokolade und 2 EL Haselnuss-Krokant zur Sahne geben, alles gut vermischen.
5. Schokosahne in Dessertgläser füllen, mit Folie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Dann die Schokobecher mit dem restlichen Haselnuss-Krokant bestreut servieren.