

Rezept

Schokoladencreme mit Früchten

Ein Rezept von Schokoladencreme mit Früchten, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Bitterschokolade

400 g Crème fraîche

400 g frische Früchte (z. B. Beeren, Kiwis, Mango, Physalis)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Die Crème fraîche unter Rühren erhitzen. Schokolade dazugeben und unter Rühren auflösen. Die Creme in Gläser füllen, 2 Std. kühl stellen.

2. Die Früchte vorbereiten und eventuell in mundgerechte Stücke schneiden. Auf der Creme anrichten und das Dessert servieren.