

Rezept

Schokoschaum mit Anis-Sahne

Ein Rezept von Schokoschaum mit Anis-Sahne, am 09.05.2024

Zutaten

150 g Zartbitter-Schokolade	125 ml Milch
4 Eier (Größe M)	2 EL Puderzucker
200 g kalte Crème fraîche	1 EL Anislikör (z.B. Sambuca)
2 TL heller Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen. Die Milch bis zum Siedepunkt erhitzen und über die Schokolade gießen, unter Rühren schmelzen lassen. Die Eier trennen. Wenn die Schokomischung etwas abgekühlt ist, 2 Eigelbe (die übrigen anderweitig verwenden) mit dem Schneebesen unterquirlen und alles schaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem Puderzucker zu festem Schnee schlagen, einen Teil des Eischnees zum Lockern unter die Schokomischung rühren, den Rest locker unterziehen. Den Schaum auf Dessertgläser verteilen und für ca. 4 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Zum Servieren die Crème fraîche mit dem Likör und dem Honig verrühren und wie Sahne halbsteif aufschlagen. Auf die Schokocreme verteilen und auftragen.