Rezept

Weiße Schokocreme mit Granatapfel

Ein Rezept von Weiße Schokocreme mit Granatapfel, am 28.05.2025

Zutaten

- **1** kleiner Granatapfel
- **2 TL** Speisestärke (10 g)
- **200 g** Sahne
- **200 g** Crème fraîche
- **1** Vanilleschote
- **200 ml** Granatapfelsaft
- **150 g** weiße Schokolade
- **2 EL** Puderzucker
- **1 EL** Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Granatapfel den Blütenansatz herausschneiden und die Frucht in zwei Hälften brechen. Aus einer Hälfte die Kerne herauslösen, die Stücke der harten weißen Trennwände sorgfältig aussortieren und wegwerfen. Die übrige Granatapfelhälfte anderweitig verwenden.

2. Den Saft in einem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, mit dem Schneebesen unter den Saft rühren und 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Schokolade in Stücke brechen und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Die Crème fraîche mit dem übrigen Puderzucker und dem Limettensaft in eine Schüssel geben.

4. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und dazugeben. Alles gut verrühren. Die flüssige Schokolade etwas abkühlen lassen und unter die Creme rühren. Zum Schluss die Schlagsahne sorgfältig mit einem Teigspatel unterheben.

5. Die Granatapfelkerne unter die Sauce rühren. Die Schokocreme im Wechsel mit der Granatapfelsauce in sechs Gläser schichten und bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.