Schneller Schokoladentraum

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

220 G	Zartbitterschokolade
3	Eigelb
60 G	Staubzucker
3	Eiweiße
300 G	Schlagobers
1 HANDVOLL	frische Himbeeren

Zubereitung

1. Die Schokolade in grobe Stücke schneiden und über dem Wasserbad schmelzen.
2. Die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen,
   dabei den halben Zucker einrieseln lassen.
3. Den Schlag in einer eigenen Schüssel aufschlagen.
4. Die Eigelbe zusammen mit der Hälfte des Staubzuckers schaumig rühren.

   Achte bei den Eiern darauf, dass sie ganz frisch sind!
   Ansonsten lieber über dem heißen Wasserbad aufrühren.
5. Dann sehr zügig die geschmolzene Schokolade unter die Eigelbmasse rühren.
6. Ein Drittel der Eiweißmasse flott unterrühren.
7. Solange unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.
8. Dann Löffelweise den restlichen Eischnee unterheben.

SEMINAR BÄUERINNEN