



Gestrudelte Schokoladencreme

ZUTATEN (4 Personen)

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 1 TL Öl
- 5-6 geröstete Kaffeebohnen
- 7 EL Milch
- 200 g Schlagsahne
- Backpapier

ZUBEREITUNG (ca. 25 Minuten)

Schokolade in Stücke brechen. 25 g Schokolade und Öl unter Rühren schmelzen. Auf ein Stück Backpapier gießen und mit einer Palette oder einem großen Messer dünn verstreichen. Kaffeebohnen zerdrücken und auf die Schokolade streuen.

Fest werden lassen.

Milch und 175 g Schokolade vorsichtig erhitzen und die Schokolade schmelzen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und schlierenartig unter die flüssige Schokolade ziehen. Creme in 4 Gläser füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Mokkaschokolade in schmale Streifen schneiden. Vom Backpapier abziehen und die Schokoladencreme damit verzieren.

ERNÄHRUNGSMITTEL (4 Personen)

440 kcal / 5 g Eiweiß / 34 g Fett / 26 g Kohlenhydrate