

Schokoladencreme

Zutaten für ca. 8 Portionen:

220 g Schokolade (Kuvertüre)

50 ml Sahne

evtl. Spirituosen z. B. Cointreau, Rum o. ä.

Gelatine →

500 ml geschlagene Sahne

Schokolade Zartbitter: 1 ½ Blatt Gelatine

Schokolade Vollmilch: 2 Blatt Gelatine

Schokolade Weiß: 3 Blatt Gelatine

Um die Creme stürzen zu können, sollte der Gelatineanteil um 1 Blatt erhöht werden.

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern und in eine Metallschüssel (Schlagkessel) geben.
3. Sahne erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
4. Sahne-Gelatine-Mischung zur zerkleinerten Kuvertüre geben.
Bei milder Hitze auf einem Wasserbad vollständig schmelzen.
5. Schokoladen-Sahne-Mischung etwas abkühlen lassen (ca. 45 °C).
6. Geschlagene Sahne wie üblich (1/3 – 2/3) unterheben.
7. Creme einige Stunden kalt stellen.