

Schokoladencreme

fluffige Schokoladencreme als Dessert oder als Biskuitfüllung



Zutaten für 8 Portionen:

200 g Schokolade, (Blockschokolade)

400 ml Sahne

1 TL Weinbrand

Rezept von: kaborita

Schokolade grob zerbröckeln, Schokolade und Sahne vorsichtig im Topf erwärmen, bis die Schokolade sich auflöst, aber nicht kochen. Die Creme erkalten lassen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Die Creme danach ca. 10 Minuten mit dem Mixer sehr schaumig rühren und ein TL Weinbrand oder Likör nach Geschmack, z.B. Mandellikör, dazugeben. Die Creme gewinnt beim Schlagen erheblich an Volumen. Die Schokoladencreme ist fluffig und kann sowohl als Dessert oder auch als Füllung für Biskuitrolle oder Biskuittorte verwendet werden.