

Creme Toblerone®

Eine Schokoladen-Creme aus geschmolzener Toblerone®, Milch und Sahne mit selbst gemachtem Kaki-Aprikosen-Kompott im Glas eingeschichtet.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Schokoladen-Creme:

200 ml Milch
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g Toblerone®
25 g Zucker
2 EL Grappa
400 g kalte Schlagsahne

Kaki-Aprikosen-Kompott:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
etwa 50 ml Wasser
½ Kaki (etwa 160 g), reif
15 g Ingwer
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 EL flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Zimtstange
1 Msp. gemahlener Piment

Wie koche ich eine Schokoladen-Creme?:

1 Schokoladen-Creme:

Milch in einen Topf geben und Gelatine darin 5 Min. einweichen. Toblerone® zerkleinern, 100 g davon beiseitestellen. Gelatine bei mittlerer Hitze in der Milch unter Rühren mit einem Schneebesen auflösen und den Zucker unterrühren. 200 g Toblerone®stücke zugeben und unter Rühren in der Milch schmelzen. Grappa unterrühren Toblerone®milch in eine Rührschüssel geben und 35-40 Min. in den Kühlschrank stellen, dabei gelegentlich umrühren.

- 2 Sahne steif schlagen und mit den übrigen Toblerone®stückchen unter die zu gelierende Creme heben. Dann die Creme auf Dessertgläser verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Kaki-Aprikosen-Kompott:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei 150 ml Flüssigkeit auffangen und mit Wasser auf 200 ml auffüllen. Die Aprikosenhälften halbieren oder in Spalten schneiden. Kaki schälen, erst in Scheiben, dann in 1 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen. 3 EL von der aufgefangenen Flüssigkeit zum Binden des Kompotts abnehmen und Gustin damit anrühren. Restliche Flüssigkeit, Honig, Vanillin-Zucker, Ingwer und Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Angerührtes Gustin einrühren und einmal aufkochen. Dann Zimtstange und Ingwerstück entfernen. Die Obststücke unterrühren und mit Piment abschmecken. Kompott erkalten lassen.

4 Kompott auf der Creme verteilen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich das Kompott mit 2 EL Marillenschnaps abschmecken.
- Dessert nach Belieben, z. B. mit Toblerone®stückchen verzieren.