

Schokoladen-Espresso-creme

Ein schokoladiges Dessert mit Espresso.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g Zartbitterschokolade
300 ml Milch
20 g Zucker
3 TL Instant-Espressopulver,
ungesüßt
200 g kalte Schlagsahne

Wie bereite ich eine Schokoladen-Espresso-creme zu?:

1 Vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler einige Schokoladenspäne abhobeln und für die Dekoration beiseitelegen.

2 Zubereiten:

Milch mit Zucker und Espressopulver erwärmen. Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Schokoladenmilch auflösen, dann in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladenmilch gelegentlich mit einem Schneebesen umrühren.

3 Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme sofort in Dessertgläser oder -schälchen füllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Dessert mit Schokospäne bestreuen und nach Belieben mit Espressopulver bestreuen.