

Schokoladeschaum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Zartbitterschokolade, 100 gr Butter, 3 Dotter, 4 Eiklar, Salz, 1 Ei, Puderzucker, 1 unbehandelte Orange.

Die Zubereitung:

Schokolade grob hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Dotter einrühren und schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen, Zucker und abgeriebene Orangenschale untermengen. 3 EL Schnee unter die Masse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. In Glasschalen füllen und kalt stellen.
Mit Schlagsahne garnieren und kalt servieren.

Guten Appetit!