

Schoko - Crisp - Creme

Zutaten:

200 g weiße Crisp - Schokolade
125 ml Milch
2 Eiweiß
200 g Schlagsahne
2 EL Kokosraspel
1 EL Zitronensaft
3 EL Amaretto
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Milch und Amaretto aufkochen lassen.
- Schokolade klein raspeln.
- Kokosraspel, Schokorasipel und halbe Gelatine in die Milch einrühren.
- Wenn alles gut vermischt ist, abkühlen lassen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
- Sahne mit Restgelatine ebenfalls steif schlagen.
- Zitronensaft unter die steife Sahne rühren.
- Die Sahne unter die Schokomasse heben.
- Danach den Eischnee ebenfalls unterheben.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Obst garniert servieren.