



Schokocreme mit rosa Pfeffer



It's a match!

It's a match! Rosa Pfefferbeeren gehören auf's Dessert! Richtig gehört, denn die rosa Beeren sind süß und einfach zauberhaft.







Zubereitung

- Schokolade in Stücke hacken, mit dem Kaffee vorsichtig im Wasserbad erhitzen und unter Rühren schmelzen lassen.
- 2 Eier trennen und das Eigelb mit Vanillezucker schaumig rühren.
- Eiweiß sehr fest schlagen. Den Frischkäse mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.
- Einige Pfefferbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die restlichen Körner im Mörser leicht zerstoßen und mit der Eigelbmasse unterziehen und mit der Schokolade verrühren.
- Eiweiß vorsichtig unterheben. Schokoladencreme 3 Stunden kalt stellen. In Dessertschälchen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren und Minzblättern garniert servieren.

Zutaten

70 g Schokolade, Zartbitter 50 ml Kaffee, aufgebrüht 2 Eier 2 EL Bourbon Vanillezucker 4 EL Frischkäse

1 TL rosa Pfeffer etwas Minze (zum Garnieren)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.