



MEIN GENUSS



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.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** 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.
- 3** Eiweiß sehr fest schlagen. Den Frischkäse mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.
- 4** 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.
- 5** 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 31.07.2026.