

Backen mit Klaus

Erdbeer-Schoko-Creme

Zutaten: (Für 4 große Portionen)

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre, 400 ml Sahne, 700 g Erdbeeren,
- 4 EL Puderzucker, Raspelschokolade, Karamell-Schokoblätter

Zubereitung:

1. Kuvertüre mit einem Messer in Stücke hacken u. zur Sahne in einen Topf geben. Bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist. Schokosahne abkühlen lassen u. für mind. 4 Std. kalt stellen.



2. Erdbeeren waschen u. putzen. Einige für die Garnierung zur Seite legen. Die Hälfte der übrigen Erdbeeren fein würfeln, übrige Hälfte mit 2 EL Puderzucker pürieren. Erdbeerwürfel u. Püree mischen.



3. Kalte Schokosahne mit einem elektr. Quirl steif schlagen, dabei den restl. Puderzucker einrieseln lassen u. dann in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Erdbeerpüree u. Schokosahne schichtweise (Erdbeersauce zuerst) in Gläser füllen. Mit jeweils den übrigen Erdbeeren, Raspelschokolade u. Karamell-Schokoblättern garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit Minze garniert servieren!

