

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4 Personen)

### EXOTISCHE LIMETTEN SCHOKOLADEN CREME

#### Zutaten:

65 g	Zwieback
10 g	Kokosflocken
30 g	Butter
10 g	Kakaopulver
80 g	weisse Schokolade
2 st	Limetten
35 g	Crème fraîche
35 g	Frischkäse (Philadelphia)
35 g	Mascarpone
65 g	Puderzucker
1 Msp	Bourbon VanilleVanille, gemahlen (z.B. Coop oder Reformhaus)
1 st	reife Mango, evtl. noch etwas Ananas, Kiwi oder Papaya dazugeben
etwas	Zitronenmelisse
4-6 st	Dessertgläser

---

#### ZUBEREITUNG

Zwieback zerbröseln. Butter schmelzen, mit Kakao, Kokosflocken und Zwieback mischen. In die Gläser verteilen und etwas auskühlen lassen.

Schokolade zerbröckeln und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Eine Limette ausdrücken und mit der Crème fraîche, Frischkäse, Mascarpone, 15 g Puderzucker, Vanillemark und der Schokolade glatt rühren. Die Creme auf die „Zwieback Masse“ geben und mindestens 1std. kühl stellen.

Die Exotischen Früchte – z.b. Ananas, Mango, Papaya oder Kiwi schälen und in Spalten (oder Würfel) schneiden. Von der zweiten Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem restlichen Puderzucker glatt rühren.

Die Creme mit dem Obst (oder Würfel) anrichten, Zitronenmelisse und mit dem Puderzucker-Limettengemisch beträufeln.