

REZEPTUREN

SCHOKOLADEN PARFAIT

Zutaten:

200g	Grand Cru Couverture (Zartbitter)
250g	Vollrahm
1 Stk	Orange - Orangenschale, Zest
1 EL	Honig oder Ahornsirup
½ Stk.	Vanilleschote oder Vanille gemahlen (erhältlich in Reformhäusern, Coop, Globus)
1 Prise	Fleur de Sel oder Salz

ZUBEREITUNG:

Grand Cru Couverture in kleine Stücke brechen und auf dem Herd oder im Wasserbad langsam schmelzen. Vollrahm steif schlagen. Orange heiss abspülen und trocken tupfen – Schale abreiben.

Orangenschale, Honig, Vanille und eine Prise Salz vorsichtig unter die geschlagene Sahne rühren. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren. Schokoladenmasse auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech streichen und die Schokomasse für mindestens 4 Stunden oder besser über Nacht gefrieren lassen. Das Parfait grob brechen und z.B. auf einem Früchte-Spiegel oder Carpaccio servieren.

MOUSSE AU CHOCOLAT – GEBRATENE ERDBEEREN

Füllung:

200 g	Zartbitter Schokolade / Couverture
1 TL	Vanillepulver
4DL g	Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Die Schokolade für die Füllung fein hacken und in eine Schüssel geben. Entweder mit heissem Wasser übergiessen und schmelzen lassen – nach ca. 5-10 Minuten Wasser vorsichtig abgiessen. Alternativ in einer Pfanne mit etwas Sahne aufkochen und wieder erkalten lassen.

Miteinander vermischen und in schöne Gläser oder Schalen füllen.

Für die Erdbeeren – diese waschen und halbieren oder vierteln – je nach Grösse. In einer Bratpfanne etwas Butter schmelzen lassen und die Erdbeeren mit Etwas Zucker vermischt kurz braten.

Wer mag, kann ein Schuss Alkohol beifügen und mit Minze oder Basilikum garnieren und auf die Mousse au Chocolat schichten. En guete ☺.

KOKOS SCHOKO-CREME (veganes leichtes super einfaches Schokocreme)

Zutaten:

200g	Grand Cru Couverture (Zartbitter)
2DL	Kokoswasser

ZUBEREITUNG:

Grand Cru Couverture in kleine Stücke brechen und auf dem Herd oder im Wasserbad langsam schmelzen.

Kokoswasser dazugeben und mindestens 2-4 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer schlagen – bis die wässrige (Achtung – es spritzt) Masse dicklich wird.

In schöne Schalen oder Shotgläser füllen und minimum 15-30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit gerösteten Zucker-Pekannüssen oder Pistazien bestreuen. En guete ☺.