Süßspeisen

Zweierlei von der Schokolade mit Kernöl



Nachspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

2 Stunden Kühlzeit

Zutaten für 8 Portionen

200 g Bitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
200 g Nougat-Schokolade (mind. 60 % Kakaobutteranteil)
¼ l Obers
2 Eier
1 Spritzer Himbeergeist
1 Spritzer Amaretto
2 Blatt Gelatine
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Früchte der Saison

Zubereitung

Die Bitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Ein Ei schaumig schlagen und mit der flüssigen Schokolade vermischen, Masse warm halten. Gelatineblätter einweichen, eines davon entnehmen, ausdrücken und in 1 EL Wasser schmelzen. Gelatine und Himbeergeist zur warmen Schokoladen-Masse geben, gut unterrühren und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte des Obers aufschlagen, anschließend unter die Schokolade heben und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.
Mit der Nougat-Schokolade auf gleicher Zubereitungsart die zweite Masse herstellen, wobei aber Amaretto anstatt dem Himbeergeist zum Aromatisieren verwendet wird.

Beim Anrichten mit saisonalen Früchten und Kürbiskernöl ausgarnieren.

Tipp: Das Innere von Himbeeren mit etwas warmer Schokoladen-Masse füllen – so entstehen wunderbare kleine Pralinen!

Rezept von Patrick Spenger / Foto: Stefan Kristoferitsch