

## 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**