

# Erdbeer-Schoko Becher

## Für 2 Personen

100 g Zartbitterschokolade    150 g Erdbeeren    200 g Sahne  
1 Pck Bourbon-Vanillezucker

Die Schokolade in Stücke brechen und zwei Stücke beiseitelegen. 100 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Die Schokolade hinzu geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die dünnflüssige Schokosahne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die zwei Schokoladenstücke klein raspeln. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln und anschließend in einem Whiskyglas anrichten. Die Schokosoße und Vanillesahne darüber geben, mit Schokoraspeln garnieren und servieren.

Julian Schürbücher am 01. Juli 2010