

Schoko-Creme mit Marshmallows

Für zwei Personen

125 g Vollmilchschokolade 75 g Mini Marshmallows 25 g Butter
150 ml Sahne 1 Päckchen Vanillezucker

Die Vollmilchschokolade hacken. Einige Marshmallows zum Garnieren zur Seite legen. Die Marshmallows zusammen mit der Butter, der gehackten Schokolade sowie 30 Milliliter Wasser in einem Topf schmelzen. Die Masse anschließend abkühlen lassen. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die abgekühlte Schokomasse heben. Die Crème in Gläser füllen, mit den restlichen Marshmallows garnieren und servieren.

Franz Eberhardt am 21. August 2014