

Schokoladen-Creme

Für zwei Personen

Für die Crème:

100 g Halbbitterschokolade 200 g Seidentofu 1 EL Puderzucker

1 Vanilleschote 1 Schuss brauner Rum

Für die Garnitur:

10 frische Himbeeren 2 EL gehackte Pistazien 1 EL Puderzucker

200 ml Mandelsahne

Für die Crème einen Topf bei kleiner Hitze vorbereiten.

Die Schokolade in dem Topf schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Rührschüssel den Seidentofu, den Rum, das Vanillemark und den Puderzucker mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen. Anschließend die Schokolade dazugeben und weiter schlagen, bis die Crème schaumig ist. Die Rührschüssel in das Gefrierfach stellen.

Die Mandelsahne mit dem Puderzucker in ein Gefäß geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Einen Streifen der Sahne auf den Teller ziehen und fünf Himbeeren darauf anrichten. Zwei Nocken von der Crème abstechen und daneben geben. Mit gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 25. Juni 2015