

## Creme tricolore

### Für zwei Personen

#### Für die Creme:

100 ml Sahne                      100 g weiße Schokolade      2 Eier

100 g Zucker

#### Für die Himbeercreme:

100 g Himbeeren                  1 Orange                          1 Vanilleschote

20 g Zucker

#### Für die Schokocreame:

100 g Zartbitterschokolade      100 g Vollmilchschokolade      1 TL Kakaopulver

#### Für die Deko:

1 Orange                              1 Amarettini                      2 Waffelröllchen

2 EL Puderzucker

Zunächst eine Cappuccino-Tasse, eine flache Schüssel und ein hohes Glas kaltstellen.

Für die Basiscreme Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Eigelb in einer Schüssel mit Zucker cremig schlagen. Etwas geschlagene Sahne für die Deko beiseite stellen. Masse gleichmäßig auf drei Schüsseln aufteilen.

Für die Schokoladencremes je ein Wasserbad vorbereiten und die Schokoladen darin separat zum Schmelzen bringen. Geschmolzene Schokoladen mit einem Holzlöffel unterheben, anschließend Eischnee und Sahne unterziehen.

Für die Himbeercreme die Himbeeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen und durch ein Sieb passieren. Fruchtpüree mit der Ei-Masse vermengen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Etwas Fruchtpüree beiseite stellen und mit Vanille, Zucker und etwas Abrieb einer Orange verfeinern.

Weißer Creme in Cappuccino-Tasse geben, dunkle Creme in das hohe Glas und Himbeercreme in flache Schüssel geben und alle kaltstellen. Zum Anrichten die weiße Creme mit Kakao bestäuben und mit gestoßenen Amarettini verzieren.

Auf dunkle Mousse die übrige geschlagene Sahne geben und mit Waffelröllchen garnieren.

Himbeercreme auf das Fruchtpüree setzen und mit einer Himbeere und Puderzucker verzieren.

Die Creme tricolore auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 07. Juli 2016