



Crema di cioccolato

Man nehme für 6 Portionen:

200 g Schokolade (70%)	in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen
60 g Zucker	
4 Eier	trennen, das Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen
1 gestr. TL Piment d'Espelette	
200 ml Sahne	steif schlagen und Piment d'Espelette unterheben
1 Orange	filetieren
Chilifäden	zum Dekorieren

- Die Schokolade unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Dann die Sahne und zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben. In Portionsschälchen oder eine Schüssel füllen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Orangenfilets und Chilifäden garnieren.