

Crème au chocolat

reicht für 4 große Kelch-Gläser

125 g Butter

125 g
Blockschokolade

Zusammen unter Rühren im Topf schmelzen.

Schokoladenbutter auf lauwarm abkühlen

4 Eigelb

125 g Zucker

2 EL normales
Kaffeepulver

Mit dem Handmixer in Schüssel vermischen. Es entsteht eine helle cremige Eigelbmasse.

Die abgekühlte Schokobutter mit dem Mixer unter die Eigelbmasse rühren. Zuerst nur wenig (ca. 1/4), dann den Rest auf einmal.

4 Eiweiß,

etwas Salz

Mit Handmixer Ei-Schnee herstellen

Ei-Schnee nach und nach mit Mixer auf kleiner Stufe unter die obige Eigelb-Schokobutter-Masse rühren. Wiederum erst einen Teil, dann den Rest.

mindestens 3 Stunden kalt stellen im Kühlschrank

Beilage: Sekt