



Dessert

Schokoladencreme mit Sesam-Krokant

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Crème:

200 gr Dunkle Schokolade (z.B. Cailler Cremant)
70 gr Butter
3 dl Rahm (Sahne)
2 Stück Eier, grosse
2 EL Honig
1 EL Whisky (es darf ein «gehäufter Esslöffel» sein)

Für das Sesam-Krokant:

200 gr Zucker
4 EL Wasser
200 gr Sesamkörner

Zubereitung:

Schokoladencreme: Die dunkle Schokolade in Stücke brechen und in eine kleine Kasserolle geben. Die Butter in Stücke geschnitten dazu. Auf kleinem Feuer die Schokolade schmelzen lassen.

Rahm Den Rahm schlagen bis er halbsteif ist.

Eier, Honig Die Eier in eine Schüssel schlagen. Den Bienenhonig dazugeben und mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Den halbsteifen Schlagrahm sowie die flüssige Schokoladen und den Whisky dazugeben. Alles vorsichtig unterheben (am besten mit einem Gummispachtel).

Dessertgläser (oder Schalen) Die Masse auf 4 Dessertgläser verteilen. Zusammenklopfen, d.h. mit den Gläsern auf den Tisch schlagen. In den Kühlschrank stellen.

Sesam-Krokant:

Backblech Ein Backblech mit etwas Butter (oder mit neutralem Öl) einstreichen.

Zucker, Wasser Den Zucker – zusammen mit dem Wasser – in einer Kasserolle karamellisieren. Wenn die Masse goldbraun ist, die Sesamkörner dazugeben und umrühren. Circa 1 Minute rösten.

Sesamkörner. Die Masse (sehr heiss) auf das eingebutterte Blech giessen und mit einem Spachtel (oder Messer) gleichmässig verteilen, dass es eine dünne, flache Schicht ergibt. Erkalten lassen.

Schokoladencreme Die Schokoladencreme dem Kühlschrank entnehmen und mit dem Sesam-Krokant (welches in kleine Stücke gebrochen wird) garnieren.