

# Feine Schokoladen-Orangencreme

Dessert » Schoko-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Schlagsahne
- » 150g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 1 TL Orangenlikör
- » Schokotaler
- » Schokoladensplitter
- » Zitronenmelisse
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Kuvertüre grob hacken und in der heißen Sahne unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Likör einrühren. Schokosahne in eine Rührschüssel füllen und zugedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen.

2. Schokosahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5min aufschlagen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Berge Creme auf vier Dessertteller setzen. Die Creme mit Schokosplittern, Keksen und Zitronenmelisse verzieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 390kcal/E4g/F33g/KH21g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005

Rezept-Nr: 1913

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke