



Schoko-Chili-Creme an Ananaswürfel & Himbeeren

 4 PERSONEN  30 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 200 g dunkle Schokolade
- 3 EL **Unsere frische Saure Sahne**
- Backkakao
- 1/2 kleine Chili-Schote
- 2 Eigelbe
- 200 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 1 Ananas
- Sekt
- 200 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- Orangensaft

ZUBEREITUNG

- 1** Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Anschließend **Unsere frische Saure Sahne** und Kakao hinzufügen. Die Chili-Schote waschen, von den Kernen befreien, fein hacken und unter die Schoko-Creme rühren. Die Masse abkühlen lassen.
- 2** Die Ananas von Schale und Strunk befreien und das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Fruchtfleisch mit Orangensaft und Sekt beträufeln und im Kühlschrank ziehen lassen. Die Himbeeren mit Zucker bestreuen und ziehen lassen.
- 3** Kurz vor dem Servieren die Eigelbe in die abgekühlte Masse rühren. **Unsere frische Schlagsahne** steif schlagen und vorsichtig unter die Schoko-Creme heben. Auf vier Tellern jeweils einen Halbkreis Schoko-Creme ziehen und die Früchte daneben verteilen.

