



Crema di cioccolato

6 Portionen

200 g Schokolade (70%)

4 Eier

3 EL Zucker

200 ml Sahne

1 gestr. TL Piment d'Espelette

1 Orange

Chilifäden

Orangen filetieren

Eier trennen

Schokolade im Wasserbad schmelzen

Eiweiß steif schlagen

Sahne steif schlagen und Piment d'Espelette unterrühren

Eigelb mit dem Zucker dicklich aufschlagen. Unter ständigem Rühren die Schokolade zugeben. Dann die Sahne und zum Schluss das Eiweiß unterheben. In Gläser oder eine flache Schale geben und 3-4 Stunden kühl stellen. Ggf. Nocken abstechen und die Creme mit Orangenfilets und Chilifäden dekorieren.