



GUT KLEINPÄHLER

Weißer Schoko-Creme mit Himbeeren

Zutaten:

40 g Speisestärke
2 Eigelb
½ l Milch
150 - 250 g weiße
Schokolade
100 - 200 ml Schlagsahne
200 g Himbeeren (TK)
25 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
ein paar Aprikosen oder
Pfirsiche

Zubereitung:

Die Speisestärke mit Eigelb und 4 EL Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und die Speisestärke dazugeben. Unter Rühren ungefähr ½ Min. kochen lassen. 225 g Schokolade hacken und in der Creme auflösen. In eine Schüssel füllen und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und kalt werden lassen.

Anschließend die Sahne steif schlagen, unter die Creme heben, in 4 Gläser oder in eine große Glasschale füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft gründlich pürieren und durch ein Sieb streichen, sodass alle Kerne ausgesiebt sind. Die Pfirsiche mit 3 EL Saft und 1 EL Zitronensaft pürieren.

Nach Belieben garnieren:

Beide Saucen ringförmig auf der Creme verteilen und ineinander ziehen (sternförmig). Mit 25 g weißer geraspelter Schokolade garnieren.