

Schokoladencreme mit Sauerrahm-Chili-Schaum

6 Portionen

Zutaten:

6 feuerfeste Gläser á 100 ml

pudding:

200 ml Milch

125 ml Sahne

Mark von 1 ausgekratzten Vanilleschote

100 g dunkle Schokolade in Stücke
gebrochen

2 Eigelb

30 g Zucker

Sauerrahm-Chili-Schaum:

100 ml Sahne

1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser
eingeweicht

200 g Sauerrahm

2 EL Puderzucker

1 Spritzer Limettensaft

wenig Chilipulver zum Abschmecken

Chilifäden als Garnitur

Zubereitung:

Milch und Sahne mit Vanillemark und –
schote in einem Topf aufkochen.

Die Schokolade dazugeben und schmelzen
lassen.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit
dem Mixer schaumig rühren.

Die Vanilleschote aus der Schokoladenmilch
entfernen.

Die Milch zur Eigelb-Zucker-Mischung
gießen, verrühren und in Gläser füllen.

Die Gläser mit Folie abdecken und auf einen
gelochten Garbehälter stellen und garen.

**Einstellung: Universalgaren 90 Grad 20
Minuten garen.**

Für den Sauerrahmschaum:

Die ausgedrückte Gelatine in wenig erhitzter
Sahne auflösen.

Mit allen weiteren Zutaten verrühren und in
einen Sahnespender füllen.

Eine Kapsel aufschrauben, gut schütteln und
kühl stellen.

Den Schaum auf den erkalteten
Schokoladenpudding sprühen und mit
Chilifäden garnieren.