



04

Schokoladenmarquise

# Schokoladenmarquise

## Zutaten:

(Für 6 Portionen)

- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Tl Zimt
- 1 El Kakaopulver
- 500 g Sahne
- 50 g flüssige Sahne
- 1–2 El geröstete Mandelblättchen
- 1–2 El frische Himbeeren

## Zubereitung:

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eigelb mit Puderzucker und Salz schaumig aufschlagen, Zimt, Kakao und Schokolade unterziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in eine kleine rechteckige Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und etwa 4 Stunden tiefkühlen, bis die Masse fest ist. Aus der Form auf eine Platte stürzen. Die Form dazu kurz in heißes Wasser tauchen und den Rand mit einem Messer lösen. Mit flüssiger Sahne, Mandelblättchen und Himbeeren garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Tiefkühlzeit:** 4 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

# Schokoladenmarquise