Weisse Schokoladencrème mit Kakao-Crumble



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

135 g Amaretti classici (★★★delicatessa)
50 g Butter
15 g Kakaopulver
40 g Mehl
1 Orange

3 Blatt Gelatine
400 g Rahm
30 g Honig
150 g weisse Schokolade

ZUBEREITUNG

CRUMBLE

Die Amaretti in einen stabilen Küchenbeutel geben und mit einem kleinen Topf zerkleinern, bis das kleinste Stück etwa 0,5 cm misst.

Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Anschliessend Amaretti, Butter, Kakaopulver, Mehl und Orangensaft gut miteinander vermengen, auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und bei 160 °C 12 bis 15 Minuten backen, anschliessend auskühlen lassen.

WEISSE SCHOKOLADENCRÈME:

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.

Den Rahm mit dem Honig zusammen auf ca. 60 °C erwärmen, bis sich der Honig auflöst.

Die weisse Schokolade nun in einer Schüssel mit dem Rahm-Honig-Gemisch übergiessen und die ausgedrückte Gelatine beigeben. Alles gut durchrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Crème mit dem Schneebesen (maschinell oder von Hand) luftig aufschlagen.

Zum Servieren die Crème in ein Glas oder eine Schüssel geben, Orangenschale darüberreiben und mit dem Kakao-Crumble bedecken.

Januar 2024