

# Sepps Schokoladencreme für 4 Personen

## Zutaten

- 170 Gramm Zucker
- 240 Gramm Bitterschokolade mit 70 % Kakao Anteil
- 5 Eier Größe L
- 200 Gramm frische Sahne
- 1 Blatt Gelantine (kann auch weggelassen werden)
- 1 Prise Salz
- 4 – 8 cl Mandellikör Amaretto (oder Weinbrand etc.)
- Mark einer Vanilleschote (kann auch weg gelassen werden)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten vorbereiten, die Eier trennen.
2. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen lassen
3. 1 Blatt Gelantine in **kalt**es Wasser für 10 Minuten einweichen (geht auch ohne Gelantine)
4. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und dabei nach und nach etwa 40 Gramm Zucker hinein rieseln lassen.
5. Die Sahne mit ca 40 Gramm Zucker steif schlagen.
6. Jetzt werden die Eigelbe mit dem restlichen Zucker ebenfalls über ein Wasserbad so lange geschlagen bis sich die Masse sichtlich verdoppelt hat und Schneeweiß geworden ist. Dies dauert bis zu 5 Minuten mit einem Handmixer. Die Masse muss über dem Wasserbad warm werden und deshalb auch lange genug geschlagen werden.
7. Dann geben wir die Vanille und den Mandellikör in die Eiermasse und rühren diese nochmals für 1 Minute über dem heißen Wasserbad. **(Weinbrand anstatt Mandellikör)**

**Achtung:** Ab jetzt muss schnell gearbeitet werden, damit nichts klumpt. Die flüssige Schokolade sollte sehr flüssig und sehr gut warm sein. Man kann auch 3 EL Sahne erwärmen und die ausgedrückte Gelantine unter beständigem Rühren in der erwärmten Sahne auflösen und in die sehr warme Eiermasse einrühren. So kann man sehen ob sich die Gelantine vollständig aufgelöst hat. (Dieses Rezept funktioniert auch ohne Gelantine)

8. Jetzt drücken wir die Gelantine gut aus und geben sie unter ständigem rühren in die sehr warme Eiermasse. Die Gelantine sollte sich sofort vollständig auflösen und sich mit der Eiermasse verbinden. (geht auch ohne Gelantine)
9. Die Schokoladenmasse geben wir jetzt sofort unter die sehr warme Eigelbmasse. Dies muss unter beständigem Rühren geschehen.
10. Nun wird die Steif geschlagen Sahne unter die Masse gehoben, dies macht man mit einem Schneebesen und hebt die Sahne damit unter.

**Achtung:** Nicht mehr rühren sondern nur noch mit einem großen Schneebesen alles unterheben damit die Creme schön locker wird.

11. Jetzt wird noch der Eischnee vorsichtig unter die Masse gehoben bis sich die Masse komplett schwarz gefärbt hat und nichts mehr von dem Schnee zu erkennen ist.
12. Jetzt zügig in Dessertgläser füllen und für 4-8 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.