



## MEIN GENUSS



### Schokocreme mit rosa Pfeffer



#### It's a match!

It's a match! Rosa Pfefferbeeren gehören auf's Dessert! Richtig gehört, denn die rosa Beeren sind süß und einfach zauberhaft.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Schokolade in Stücke hacken, mit dem Kaffee vorsichtig im Wasserbad erhitzen und unter Rühren schmelzen lassen.
- 2 Eier trennen und das Eigelb mit Vanillezucker schaumig rühren.
- 3 Eiweiß sehr fest schlagen. Den Frischkäse mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.
- 4 Einige Pfefferbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die restlichen Körner im Mörser leicht zerstoßen und mit der Eigelbmasse unterziehen und mit der Schokolade verrühren.
- 5 Eiweiß vorsichtig unterheben. Schokoladencreme 3 Stunden kalt stellen. In Dessertschälchen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren und Minzblättern garniert servieren.

### Zutaten

70 g Schokolade, Zartbitter  
50 ml Kaffee, aufgebrüht  
2 Eier  
2 EL Bourbon Vanillezucker  
4 EL Frischkäse  
1 TL rosa Pfeffer  
etwas Minze (zum Garnieren)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.