

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schokoladen-Minz-Trifle

Zutaten

Für 4 – 5 Dessertgläser

Für den Schokobiskuit:

3 Eier
70 g Rohrohrzucker
50 g Dinkelmehl
20 g Speisestärke
20 g Backkakaopulver
1 TL Weinstein-Backpulver

Für den Schoko-Minze-Pudding:

2 Eigelb
40 g Rohrohrzucker
350 ml Milch oder Haferdrink
20 g Speisestärke
100 g VIVANI Feine Bitter Pfefferminz Schokolade

Für die helle Vanille-Minze-Creme:

200 g Sahne
150 g Mascarpone
0.25 TL gemahlene Vanille
25 g Puderzucker
8 frische Minzblätter

Für das Topping:

einige Stücke VIVANI Feine Bitter Pfefferminz Schokolade
frische Minzblätter / -zweige

So wird's gemacht

01 Für den Schokobiskuit die Eier mit dem Zucker cremig rühren. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und behutsam unter die Eiermasse heben.

02 Den Biskuitteig auf einem Blech 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und 12 – 15 Kreise in Größe der Dessertgläser ausstechen.

03 Für den Schokopudding die Eidotter mit dem Zucker, 3 EL Milch und Speisestärke glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen und die Eimischung einrühren. Unter ständigem Rühren 2 – 3 Minuten köcheln lassen, bis der Pudding eindickt.

04 Die Schokolade grob hacken und im Pudding schmelzen lassen. Glattrühren und abkühlen lassen.

05 Für die Vanillecreme die Sahne cremig steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker, Vanille und fein gehackte Minzblätter unterrühren.

06 Für die Schichtung zuerst je 1 EL Schokopudding in die Gläser füllen, dann einen Schokobiskuit darüberlegen. Als Nächstes folgt 1 EL der Vanillecreme, dann wieder von vorn beginnen, bis die Dessertgläser gefüllt sind.

07 Zum Schluss mit grob gehackten Schokostückchen und Minzblättern oder kleinen -zweigen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.