



Für 1 Person

- 400g Bitterschokolade, 4 Tafeln WL)
- 10 Eigelb
- 2 TL Pulverkaffee (WL)
- 2 EL Vanillezucker (evtl. Vanille aus dem Weltladen)
- ¼ l süße Sahne
- 10 Eiweiß
- Borkenschokolade zum Garnieren

So geht´s

Schokolade mit 10 EL Wasser auf kleiner Flamme (oder im Wasserbad) schmelzen. Dabei ständig rühren. Vom Feuer nehmen. Eigelb mit Kaffeepulver und Vanillezucker verquirlen. Langsam in die Schokolade rühren, die inzwischen nur noch lauwarm sein darf. Sahne sehr steif schlagen, Eiweiß ebenfalls. Sahne portionsweise vorsichtig unter die Schokoladenmischung rühren, dabei etwas zum Garnieren zurückbehalten. Dann das Eiweiß nach und nach mit dem Schneebesen unterziehen (nicht rühren!). Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. (mind. 3 Std.) Erst kurz vor dem Servieren nach Belieben mit Schlagsahnetupfen und der zerbröckelten Borkenschokolade verzieren.