NESPRESSO | RECIPES

SCHOKOLADENGANACHE AUF OLIVENÖLSPIEGEL MIT FLEUR DE SEL

30 Min. Mittel

MATERIALIEN

Löffel
Schüssel
Ofen

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Eiswürfel
4 Teile

Weißer Zucker
40 Gramm

Zartbitterschokolade
120 Gramm

Obers
25 Zentiliter

Eigelb
2 Teile

Olivenöl
4 TL

Brot
0.5 Teile

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Die Schokolade fein hacken und in eine Rührschüssel geben. In einem mittelgroßen Kochtopf das Obers vorsichtig erhitzen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker so lange schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig ist.

SCHRITT 02

Das erhitzte Obers mit der Eimasse vermengen und mit dem Rührbesen verrühren. Danach in den Kochtopf gießen und auf sehr kleiner Flamme unter beständigem Rühren eindicken lassen.

SCHRITT 03

Die Obers-Ei-Creme über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse schön glatt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

SCHRITT 04

Backofen auf 200° C vorheizen. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe beidseitig mit Olivenöl bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem weiteren Backpapier abdecken und 5 Minuten bzw. so lange backen, bis die Scheiben goldbraun sind.

SCHRITT 05

Das restliche Olivenöl auf Tellern verteilen. Mit zwei Esslöffeln aus der Schokoladenmasse Nocken formen und auf den Olivenölspiegel setzen. Mit Fleur de sel bestreuen und mit gerösteten Brotscheiben verzieren.

SCHRITT 06

Das Dessert mit einem Ristretto Decaffeinato auf Eis servieren. Zuerst Zucker, dann Eiswürfel in die Tasse geben. Den Kaffee (25 ml) über die Eiswürfel gießen und umrühren.