

Schokomoussenockerl auf Beerenspiegel

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

200 g Zartbitter Schokolade
gerieben
150 g Trinkkakaopulver
1000 g Cremefine zum Aufschlagen
300g Beeren
150g Zucker
Pistazienstücke

Zubereitung:

Kakao und Cremefine aufschlagen,
Schokolade unterheben.

Masse kalt stellen.

Für den Spiegel die Beeren mit dem Zucker
vorsichtig aufkochen lassen, pürieren und
durch ein Sieb streichen.

Einige Beeren als Deko übrig lassen.
Beerenspiegel anrichten und Nockerl formen.
Mit Pistazienstücken bestreuen und mit Beeren
verziern.



Weinempfehlung:

Kochabend:

2. Okt, 2019 / Simon