

Waldbeeren mit weißer Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

500 g tiefgek. Waldbeeren 1 Vanilleschote 200 g weiße Schokolade
100 g Crème-fraîche 8 Löffelbiskuits 200 ml Kaffeelikör
1 Stiel Minze

Für die Schokoladensauce die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Schokolade grob hacken und mit Vanillemark und Crème fraîche in eine Metallschüssel geben.

Über einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Schokolade schmelzen lassen. Vom Wasserbad herunternehmen und abkühlen lassen.

Je vier Löffelbiskuits auf einen Teller legen und mit Kaffeelikör beträufeln. Die gefrorenen Beeren darüber verteilen und zwei Minuten antauen lassen. Mit der warmen Schokoladensauce beträufeln.

Waldbeeren mit weißer Schokoladensauce auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Tatjana Lopuga am 21. April 2016