

Gefrorenes Schoko-Küchlein mit Iberico-Schinken

Für 6 Portionen:

Schoko-Masse:

300 g Zartbitterschokolade 400 ml Sahne 50 g Butter
50 g Zucker Salz 1 TL Vanilleextrakt

Topping:

60-80 g Iberico-Schinken 30 g Zucker 1 TL flüssiger Honig
flüssiges Karamell

Glasur:

1 Tafel Zartbitterschokolade

Schoko-Küchlein:

Schokolade grob hacken.

200 ml Sahne mit Zucker und Vanille aufkochen, vom Herd nehmen und über die gehackte Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Butter und eine Prise Salz einrühren, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Die restliche Sahne (200 ml) aufschlagen und unter die Masse heben. Diese Masse in kleine Silikonförmchen oder Metallringe füllen. Karamellisierte Zuckermasse mit einem Teelöffel einfüllen. Das ist die Füllung und später der weiche Kern.

Im Schockfroster oder Tiefkühler mindestens 4 Std., besser über Nacht, gefrieren lassen.

Iberico-Schinken:

Schinkenstreifen mit Zucker (und optional Honig) mischen.

In der heißen Pfanne karamellisieren oder auf Backpapier ausbreiten und im Ofen bei 160°C 8-12 Min knusprig und karamellisiert backen.

Aufpassen, dass er nicht verbrennt.

Schinken auskühlen lassen, in kleinere Stücke brechen.

Glasur:

Die Zartbitterschokoladentafel schmelzen (z. B. im Wasserbad).

Anrichten:

Gefrorene Schoko-Küchlein kurz vor dem Servieren aus der Form lösen.

Auf Teller setzen, kurz temperieren lassen, damit die Textur cremig, aber noch halbgefroren ist. Mit den karamellisierten Iberico-Schinkenstücken toppen. Nach Wunsch mit etwas Kakaopulver oder einem Klecks Sahne abrunden. Wer mag, glasiert die Törtchen mit der Zartbitterschokoladenglasur.

Annika Ahlers-Vincke am 10. April 2026