



Mokkacreme mit Grappa

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Grappa
2 EL helle Sultaninen
200 g Zartbitter-Kuvertüre
250 g Sahne
2 EL espressopulver (Instant)
Salz
1 Pck. Vanillezucker
Schoko-Raspeln oder Moccabohnen

Zubereitung:

Den Grappa erwärmen, über die Rosinen gießen und beiseite stellen. Die Zartbitter-Kuvertüre fein hacken. In eine Metallschüssel geben und auf dem heißen Wasserbad schmelzen. 4 EL Sahne abnehmen und erwärmen, das espressopulver darin auflösen. Zusammen mit 1 Prise Salz unter die Kuvertüre rühren. Schüssel aus dem heißen Wasserbad nehmen. Kurz in kaltes Wasser stellen, ständig rühren, Kuvertüre handwarm abkühlen lassen. Die restliche Schlagsahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Geschmolzene Kuvertüre und Grappa-Rosinen unterziehen. In Schälchen füllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Schoko-Raspeln oder Moccabohnen (evtl. geschnitten oder gehackt) bestreuen.

Bon appé tit!