



Mein Lieblingsrezept: "Kathi" Linden



1. Kouvertüre im Wasserbad schmelzen
2. Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad in einem Schlagkessel schaumig schlagen („zur Rose abziehen“) und danach so lange schlagen, bis es abgekühlt ist
3. Bei der Variante: hier die Gelatine hinzugeben (in kaltem Wasser aufweichen)
4. Bei Zimmertemperatur kann der Likör hinzugefügt werden
5. Kouvertüre hinzu
6. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben
7. Umfüllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen
8. Genießen- Guten Appetit!

Zutaten:
350g dunkle Kouvertüre
2 Eier
2 Eigelb
50g Zucker
4cl Likör, z.B. Baileys
800ml Schlagsahne

Variante:
bei weißer oder Vollmilch-Kouvertüre
4 Blatt Gelatine

