



Sig Schokolade Schnitte

Zeit: 60 Minuten **Schwierigkeit:** fortgeschritten



Zutaten (für 4 Personen)

- 100 g Rahm
- 300 g Himbeeren
- 125 g Edelbitterschokolade mit 65% Kakaoanteil
- 35 g Butter
- 125 g Sig (Bregenzerwälder Spezialität - ist ein Karamel, das entsteht, wenn Molke vollständig eingekocht wird)

Zubereitung

1. 150g Himbeeren passieren. Die Edelbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Rahm aufkochen und die Schokolade und das Himbeermark dem heißen Rahm zugeben. Butter in kleinen Stücken untermengen.
2. Die Rahmenform mit fester Frischhaltefolie auslegen und abwechselnd Edelbitterschokoladencreme und Sig in die Form füllen.
3. Im Kühlschrank 12 Stunden kühlen. Vor dem Servieren die Sig Schokoladen Schnitte in gleichgroße Stücke schneiden und mit den restlichen Himbeeren garnieren.

Alma Tipp: Als Garnitur passt ein knuspriges Haselnussgebäck und frische Minzeblätter.

Alma wünscht einen guten Appetit!