

Gefüllter “Schokoladen Dom” mit Himbeermark

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, “Sterneküchen” verdächtig, raffiniert angerichtet

Zutaten

- Für den Schokoladen Dom:
 - 100 g schwarze Edelschokolade
 - 100 ml flüssige Sahne
 - 200 g geschlagene Sahne
 - 2 cl Cognac
- Für die Schoko Rondellen:
 - 100 g schwarze Edelschokolade
 - 100 ml flüssige Sahne
- Für das Himbeermark:
 - 1 Schälchen frische Himbeeren, geputzt
 - Etwas Puderzucker
 - Etwas Sahnesteif, ev. Himbeergeist

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rondellen:

Schritt2

100 g der Schokolade in 100 ml Sahne auflösen und auf einem, mit Klarsicht Folie belegtes Blech, glatt verstreichen.

Schritt3

Erkalten lassen, dann mit einem Ausstecher kleine Rondellen mit 5 - 6 cm Durchmesser ausstechen.

Schritt4

Der Schokoladen Dom:

Schritt5

Weitere 100 g der Schokolade in 100 ml Sahne und dem Cognac auflösen, wieder abkühlen lassen.

Schritt6

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben und in kleine Tässchen füllen, glatt streichen. (Mit Klarsichtfolie ausgelegt)

Schritt7

2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt8

Das Himbeermark:

Schritt9

Die Himbeeren von der Blüte befreien, ev. einige Schöne für die Garnitur zurück lassen.

Schritt10

Den großen Rest mit dem Puderzucker pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Den Himbeergeist dazu geben, ev. leicht mit Sahnesteif sämig binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Aus den Schoko Tässchen mit einem Teelöffel einen Nocken heraus nehmen und die Mulde wieder mit Himbeermark aufgießen.

Schritt13

Darüber die Schokorondelle geben, etwas andrücken und auf einen gekühlten Dessertteller "mittig" stürzen.

Schritt14

Einige gehobelte Schokospäne obenauf geben, das Himbeermark und einige schöne Beeren drum herum verteilen

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** himbeeren, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-schokoladen-dom-mit-himbeermark/>