

myChoco Rezepte

# Karamell-Meersalz-Schokocreme



## Du brauchst:

- ♥ 1 Tafel myChoco Karamell-Meersalz
- ♥ 200 ml Schlagsahne
- ♥ 1 Ei
- ♥ 50 g Butter
- ♥ Speisestärke
- ♥ einen Sack Mandarinen
- ♥ schwarze Acrylfarbe
- ♥ einen Pinsel

## So geht's:

1. Die Karamell-Meersalz Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und cremig rühren.
2. Das Ei trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen.
3. Eigelb in einer großen Schüssel mit einem EL heißem Wasser cremig schlagen.
4. Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschließend sofort Eischnee und Sahne unterziehen.
5. Creme mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Mit der schwarzen Acrylfarbe und dem Pinsel Gesichter auf die Mandarinen malen.
7. Mandarinen mit einem scharfen Messer oben aufschneiden und den Inhalt entfernen.
8. Schokocreme in die Mandarinchalen füllen.

Viel Spaß beim Genießen! ♥