



Chili - Schokoladen - Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu Parfaits, Cremes oder Mousse, exotischen Früchten, zu Orangen und Vanille

Zutaten

- 1 Tafel handelsübliche Chili Schokolade, zerbröckelt
- 100 ml Sahne
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chili Schokolade in die Sahne bröckeln und einmal kurz aufkochen, glatt rühren und wieder runter kühlen.

Schritt2

Ev. nach eigenem Geschmack mit etwas Chilipulver nach würzen und mit 2 - 3 El geschlagener Sahne auflockern.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** chili, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-schokoladen-sabayon/>