



# 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/>