



## Weißer Schokoladencreme mit Aperol-Gelee

### Zutaten

- 3,5 Blätter weiße Gelatine
- 200 ml kaltes Wasser
- 100 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 0,25 Vanilleschote
- 1 Ei(er)
- 3 EL Zucker
- 200 g Orange
- 200 ml Schlagsahne
- 1 TL Orangenlikör
- 65 ml Aperol
- 250 g Erdbeeren

### Zubereitung

1. 2 Blätter weiße Gelatine in Wasser einweichen. NESTLÉ Die Weisse Schokolade fein hacken. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Ei mit Zucker und dem Vanillemark im Wasserbad so lange aufschlagen, bis eine dickschaumige, helle Creme entsteht. Schokolade zugeben und unter Rühren darin auflösen.
3. Orange auspressen. 2 EL Saft erwärmen und die abgetropfte Gelatine darin auflösen. Unter die Creme rühren und im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, Sahne steifschlagen und unter die Creme heben. Mit 1 TL Orangenlikör und 1 EL Aperol aromatisieren.
4. 8 Mulden einer Muffinform mit Frischhaltefolie auslegen. Creme in die Vertiefungen verteilen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Für das Gelee 1,5 Blätter weiße Gelatine in Wasser einweichen.
6. Erdbeeren putzen und waschen. 2 große Erdbeeren in jeweils 4 Scheiben schneiden. Vom restlichen Orangensaft 50 ml abmessen und mit Aperol auf 100 ml ergänzen. Erwärmen und die abgetropfte Gelatine darin auflösen. Das Gelee kühl stellen. Kurz bevor das Gelee beginnt zu gelieren, jeweils eine vorbereitete Erdbeerscheibe auf jede Schokoladencremeportion legen. Aperol-Gelee darauf verteilen und das Dessert wieder kühl stellen.
7. Restliche Erdbeeren mit Zucker pürieren und mit etwas vom restlichen Orangensaft abschmecken. Die Erdbeersauce als Spiegel auf Dessertteller gießen und jeweils ein Schokoladencremetörtchen darauf anrichten. Dazu schmeckt typisch

italienisches Gebäck, z.B. Amaretti oder Cantuccini.

Nährwert-Anzeige

⌚ 50 Minuten

Kohlenhydrate 20 g

⊕ 8 Portionen

Energie 226 kcal

Fett 13 g

Protein 3 g