

Aszalt szilvás csokoládé krém - a Vylyan Pincészet 2003-as Duennium Cuvée-jéhez

Hozzávalók

20 dkg bevonó étcsokoládé
6 friss tojás
7 dkg porcukor
5 dkg aszalt szilva
1 kávéskanál kakaópor
1 evőkanál Duennium Cuvée
1 csipet só
citromfű

Elkészítés

A csokoládét összetörjük, és egy fém- vagy üvegtálba tesszük. Kisebb méretű lábasban vizet forralunk, és erre vízgőzre tesszük a csokis tálat. Lassan, vigyázva, hogy a víz csak gyöngyözzön, felolvasztjuk a csokit 1 evőkanál víz hozzáadásával. A tojásokat szétválasztjuk, és a sárgáját a porcukorral kikeverjük, amíg kifehéredik a massa. A csokoládéhoz adjuk a tojásos krémet. Az aszalt szilvát mazsola nagyságú darabokra aprítjuk, beáztatjuk a Duennium Cuvée-be, majd ezt is adjuk a csokis masszához. A fehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük, és fakanál segítségével összekeverjük a krémmel. Kis edénykébe, vagy kelyhekbe töltjük, és 2-3 órára a hűtőszekrénybe helyezzük. Jól lehűtve kínáljuk.