

# Schokolade-Whisky-Creme



## Zutaten

3 dl Rahm  
150 g Edelbitterschokolade  
4 Esslöffel Whisky, schottisch, vorzugsweise mit einer rauchigen Note

## Zubereitung

Ergibt 4 - 6 Portionen

1. Den Rahm und die in Stücke zerbröckelte Schokolade in ein kleines Pfännchen geben. Unter Rühren sorgfältig aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Whisky beifügen und so langeiterrühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
2. Den Schokoladerahm in eine Schüssel giessen und mindestens 4 Stunden sehr kalt stellen.
3. Zum Servieren den Schokoladerahm steif schlagen. In Dessertgläsern anrichten und nach Belieben mit Schokoladestreuseln bestreuen.

(Quelle. wildeisen.ch)