



SCHOKOLADENDESSERT MIT ORANGENSOSSE und Mandelcrunch

ADD-ON



Schlagsahne



Schokolade



Orange



Butter



Mandelblättchen



Gewürzmischung

🕒 25 Minuten

📊 Stufe 2

🌱 Veggie

902

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du **2 große Schüsseln, 2 kleinen Töpfe, 1 Schneebesen** und **Backpapier**.



1 SAHNE STEIF SCHLAGEN

Kleine Dessertschalen oder Ähnliches bereitstellen.

In einer großen Schüssel die kalte **Schlagsahne** mit **Desserttraum-Mischung** und 1 EL **Zucker*** steif schlagen. Kurz im Kühlschrank beiseitestellen.

Schale der **Orange** fein abreiben, dann Orange entsaften.



2 SCHOKOLADE SCHMELZEN

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine große Schüssel (am besten aus Metall oder Glas) geben. Anschließend einen kleinen Topf mit ein wenig Wasser füllen. Das Wasser erhitzen, aber nicht kochen, und die Schüssel für das Schmelzen der Schokolade auf den Topf setzen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht: Gib nur so viel Wasser in den Topf, dass das Wasser nicht über den Rand der Schüssel laufen kann. Es darf kein Wasser in die Schokolade kommen!



3 SCHOKODESSERT VOLLENDEN

Ein Drittel der geschlagenen **Sahne** mit einem Schneebesen rasch unter die **heiße (!) Schokolade** heben, bis die Masse glatt ist. Sobald beides gut vermengt ist, die restliche geschlagene **Sahne** vorsichtig unterheben. In bereitgestellte Gefäße umfüllen und beiseitestellen. **★ TIPP:** Wenn Du die *Creme für 2 Stunden kalt stellst, wird sie fester.*



4 MANDELN KARAMELLISIEREN

In einem kleinen Topf die **Halfte** der **Butter** schmelzen. **Mandelblättchen** und 1 EL **Zucker*** dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, bis die **Mandelblättchen** goldbraun sind. **Mandelblättchen** auf Backpapier abkühlen lassen.



5 ORANGENSOSSE ZUBEREITEN

In demselben Topf **Orangensaft** mit 2 EL **Zucker*** ca. 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist. Restliche **Butter** und 1 TL **Orangenabrieb** unter die **Soße** rühren.



6 ANRICHTEN

Orangensoße abkühlen lassen und auf die **Schokoladencreme** geben, mit **Mandeln** und nach Belieben mit **Orangenabrieb** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

2P	
Schlagsahne	200 ml
Schokolade	100 g
Orange ES MA EG	1
Butter 5)	20 g
Mandelblättchen 7)	20 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Zucker* für Schritt 4	1 EL
Zucker* für Schritt 5	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
☑ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	1219 kJ/291 kcal	3.546 kJ/848 kcal
Fett	22,70 g	66,07 g
– davon ges. Fettsäuren	13,87 g	40,37 g
Kohlenhydrate	17,02 g	49,52 g
– davon Zucker	15,62 g	45,45 g
Eiweiß	3,12 g	9,07 g
Salz	0,033 g	0,096 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

5) Milch 7) Schalenfrüchte

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

MA: Marokko ES: Spanien EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 19 | 902 HelloFRESH