

BOMBARDINO

BOMBARDINO-CREME

Zutaten:

- 100g weiße Schokolade
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 125g Walcher Bombardino
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 250g Schlagsahne kalt

Deko:

- 100g Schlagsahne
- 1 Teelöffel Sahnesteif
- 1-2 Teelöffel Puderzucker
- dunkle Schokoraspel
- frische Himbeeren

Zubereitung:

Weichen Sie die Gelatine für einige Minuten in kaltem Wasser ein. Die weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Bombardino über einem Wasserbad (oder in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion bei 50°C) schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken und gründlich unterrühren. Lassen Sie die Masse ein paar Minuten abkühlen. In der Zwischenzeit schlagen Sie die Sahne nicht ganz steif (sie sollte noch leicht cremig sein). Einen Teil der Sahne in die Schokoladen-Bombardino-Mischung einrühren (um die Wärme auszugleichen). Dann alles unter die Sahne heben. Verteilen Sie die Creme auf 4 Dessertgläser und stellen Sie sie für ein paar Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank.

Deko: Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und die Bombardino-Creme mit der Sahne und nach Belieben mit frischen Himbeeren und Schokoraspel dekorieren.



BOMBARDINO

CREMA AL BOMBARDINO

Ingredienti:

- 100g di cioccolato bianco
- 2 fogli di gelatina bianca
- 125g di Walcher Bombardino
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 250g di panna montata fredda

Decorazione:

- 100g di panna montata
- 1 cucchiaino di pannafix
- 1-2 cucchiaini di zucchero a velo
- scaglie di cioccolato fondente
- lamponi freschi

Preparazione:

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda per qualche minuto. Tritare grossolanamente il cioccolato bianco e scioglierlo insieme al Bombardino a bagnomaria (o in una macchina da cucina con funzione di cottura a 50°C). Strizzare bene la gelatina e mescolare accuratamente. Lasciare raffreddare il composto per qualche minuto. Nel frattempo, montare la panna a neve non troppo ferma (dovrebbe essere ancora leggermente cremosa). Aggiungere un pó di panna al composto di cioccolato e bombardino (per uniformare il calore). Quindi aggiungere anche il resto della panna. Dividere la crema sui 4 bicchieri da dessert e lasciarli raffreddare in frigorifero per qualche ora o meglio per tutta la notte.

Decorazione: montare la panna con lo zucchero a velo ed il cucchiaino di pannafix fino ad ottenere una neve ferma. Quindi decorare la crema al Bombardino con la panna ed aggiungere a piacimento anche i lamponi freschi e le scaglie di cioccolato fondente.

