

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Weißer Schokolade.Glühwein

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Schokoladenespuma

- 200 g Milch
- 20 g Honig
- 150 g weiße Schokolade
- 80 g Sahne

Für die gebackene weiße Schokolade:

- 100 g weiße Schokolade

Für das Glühweingranitè

- 300 ml Rotwein
- Zucker
- Nelke
- Zimt
- Vanille
- Kardamom

Fürs Anrichten:

- Essbare Blüten

## Zubereitung

### *Schokoladenespuma:*

Milch mit Honig aufkochen, vom Herd nehmen, dann die Schokolade einrühren. Zum Schluss die Sahne dazu geben, in einen Sahnesiphon (Isi) füllen und je nach gewünschter Konsistenz ein oder zwei Sahnekapseln eindrehen, dann für mindestens 3 Stunden kaltstellen.

### *Gebackene weiße Schokolade:*

Die Schokolade grob hacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160° C im Ofen 5 bis 10 Minuten backen, bis die Schokolade karamellisiert.

### *Glühweingranitè:*

Alle Zutaten gemeinsam in einem Topf vermengen und aufkochen lassen. Danach kalt stellen.

300 ml Glühwein flach in ein Gefäß füllen und einfrieren. Mit einer Gabel die gefrorenen Masse aufkratzen bis ein Granitè entsteht.

Den Schokoladenespuma in ein Glas oder eine Tasse spritzen, mit einem Esslöffel Granitè bedecken und mit der gebackenen Schokolade und Blüten ausgarнировать.