



Schokoladen-Melone

1/4 L V- Milch
4 Eigelb zur Rose abziehen
600g dunkle Kuvertüre
300g Honigmelonenpüree
8 Eiweiß Eischnee
100g Zucker
400g geschlagene Sahne

Zubereitung :

Milch mit den Eigelben zur Rose abziehen, Melonenpüree zugeben und gehackte Kuvertüre begeben, Eiweiß und geschlagene Sahne.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezente.de