

Schoko-Kirsch mit Weinschaumcreme

Zutaten:

1 Packung „Schoko-Kirsch-Minis“, 250 g
6 Eigelb
200 g Zucker
300 ml trockener Weißwein
1 Granatapfel
Zitronenmelisse



Zubereitung

Schoko - Kirsch nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker in einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Wein nach und nach unterrühren. Granatapfel halbieren und die Fruchtkerne mit einem Löffel herauslösen. Schoko-Kirsch-Minis anrichten und heiße Weinschaumcreme dazureichen, mit Granatapfelkernen und Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit - ca. 20 Minuten