

Selbstgemachte Cheesecake Schoko Löffeleier

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

- 4 Stück Eier
- 400g Kuvertüre
- 100g Frischkäse
- 150g Topfen
- etwas Zucker
- etwas Zitronen oder Limettensaft
- etwas Marillen oder Mango Marmelade



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

- Die Eier im oberen Drittel köpfen und leeren.
- Die leeren Eier auswaschen und beidseitig gut abtrocknen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Etwas Kuvertüre in ein Ei geben. Das Ei drehen, sodass sich die Kuvertüre überall verteilt.
- Das Ei am besten in den Kühlschrank geben und trocknen lassen.
- Denn Vorgang wiederholen bis eine Schokoschicht von 3–5 mm entstanden ist.
- Die Kuvertüre vollständig aushärten lassen.
- Das Ei wie ein normales Ei ganz vorsichtig schälen bis nur das Schokoei vorhanden ist.
- Für die Creme den Topfen mit Frischkäse, Zucker und Zitronensaft mischen und abschmecken.
- Die Schokoeier in Eierbecher oder Gläschen stellen.
- Die Eier mit der Creme füllen, am besten mit einem Spritzsack.
- Als letztes in die Mitte einen Klecks Marmelade geben.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

