



Dessert geht immer: cremiges Schokoladen-Pavlova

## Description

Nach der [Altbier-Mousse](#) bleiben wir mit dem/der (?) Schokoladen-Pavlova im Fachbereich „Dessert“, das im Schokohimmel in den letzten Jahren definitiv ein wenig zu kurz gekommen ist bei all den [Brownies](#) und [Cheesecakes](#) (die ich wiederum sehr gern als Nachtisch kredenze öf). Pavlova heißt übersetzt wohl „Pflasterstein“, aber es ist alles andere als das: nämlich ein ultracremiges, sahniges, auf der Zunge zerschmelzendes Schoko-Dessert. Fix gemacht und DER Knaller. Es stammt aus dem Buch „Mehr Schokolade!“ von Trish Desjardins (und der Titel des Buches ist Programm, yeah).



cremigtes Dessert mit  
Schokolade  
Dessert mit Schokolade und Sahne

default watermark



Schokoladen-Pavlova



Rezept drucken

## Schokoladen-Pavlova

saftiges Schoko-Dessert gefällig?

Hier geht's um: Dessert, Nachspeise, Nachtisch

Hauptrolle: Sahne, Schokolade

Portionen: 6 Portionen

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 400 g dunkle Schokolade meine: 50 % Kakaogehalt
- 125 g Butter

- 4 Eigelb
- 75 g Puderzucker
- 500 ml Sahne
- Deko nach Belieben ich: weiße, geraspelte Schokolade

## So wird's gemacht

1. Vorbereitung: Eine Kastenform (ca. 25 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen. Ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht. Etwas abkühlen lassen.
3. Eigelbe und Puderzucker mit dem Handmixer zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Macht das ruhig ein paar Minuten lang.
4. Schoko-Masse und Eigelb-Masse miteinander verrühren.
5. Die Sahne steif schlagen und mit einem Spatel vorsichtig unter den Schoko-Mix heben.
6. In die vorbereitete Kastenform füllen und für rund 6 Stunden in den Kühlschrank verabschieden. Danach ist das Dessert kalt genug, um gestürzt und in Scheiben geschnitten zu werden. Vorher nach Belieben verzieren (oder mit Schokosauce servieren).

Tja, habe ich zu viel versprochen? Mit dem (der?) Schoko-Pavlova landet ihr ziemlich sicher im kulinarischen Schokohimmel! Es schmeckt soooooo intensiv nach Schokolade und ist sahnig-cremig, aber dennoch etwas fester als eine Mousse. Ihr werdet den Nachtisch lieben!

Habt ein schönes Wochenende! Und zur Abwechslung könnt ihr auch [Pudding als Dessert](#) ausprobieren.

## Category

1. Dessert
2. Schokolade

## Tags

1. Dessert
2. Nachtisch
3. Sahne
4. Schokolade

## Date Created

26. Februar 2021

## Author

schokohimmel