

SCHOKO-CHILI-LIKÖR

Zubereitungszeit: 1/2 Std. - Menge: 1 l - Haltbar: 3-4 Wochen

Zutaten

150 g	Zartbitterschokolade
1	Chilischote
75 g	Zucker
50 g	Kakaopulver
100 ml	warmes Wasser
500 g	Schlagsahne
25 g	Honig
300 ml	weißer milder Rum
	oder
	Kirschwasser



Zubereitung

Zunächst einmal die Chilischote häuten (Backofen 180° C oder Mikrowelle bis die Schote blasen wirft und anschliessend im Gefrierbeutel abkühlen lassen).

Währenddessen die Kuvertüre grob hacken und anschließend in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Den Zucker mit dem Kakaopulver gut vermischen und nach und nach mit 100 ml kaltem Wasser zu einem flüssigen Brei verrühren. Die Sahne in einem Topf

aufkochen, den angerührten Zucker-Kakao mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Kakaosahne abkühlen lassen.

Die gehäutete Chilischote entkernen und in ganz feine Stücke schneiden.

In die geschmolzene Kuvertüre den Honig sowie der Chilistücke einrühren. Dann alles in die Kakaosahne einrühren und die Mischung abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Wenn die Schokosahne ganz abgekühlt ist, den Schnaps untermischen und alles mit einem Pürierstab glatt mixen. In eine Flasche füllen, diese gut verschließen und kühl und dunkel, aber nicht im Kühlschrank aufheben. Vor dem Servieren kräftig durchschütteln.

