

Schoggiereame mit Pesto

1. Milch, Eier, Zucker, Maizena und Vanillestängel in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren.
2. Schokolade begeben, unter Rühren, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie auf die Creme legen, auskühlen, ca. 3 Stunden kühl stellen.
3. Mandeln in einer Bratpfanne unter Rühren hellbraun rösten. In einer Schüssel etwas abkühlen.
4. Koriander, abgeriebene Schale, Saft, Zucker und Ingwerpulver begeben und gut mischen.
5. Cognac unter die Creme rühren und glatt rühren.
6. Die Hälfte der Creme in Schalen verteilen. Petit Beurre über die Creme streuen, die Hälfte des Pestos darauf verteilen. Restliche Creme daraufgeben, mit restlichem Pesto verzieren.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

Für vier Personen:

5 dl Milch
2 Eier
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
½ Esslöffel Maizena
1 Vanillestängel, Stängel und ausgekratzte Samen
100 gr dunkle Schokolade zerbröckelt
6 Esslöffel gemahlene geschälte Mandeln
½ Bund Koriander (nur Blätter), fein gehackt
1 Esslöffel Orangensaft
1 Orange, wenig abgeriebene Schale
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Ingwerpulver
1½ Esslöffel Cognac
6 Petit Beurre, zerbröckelt

Zubereitung:
ca. 30 Minuten

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 · 4312 Magden

Aufschnitt geschnitten
Eigenprodukt, 100g **Fr. 2.24** statt Fr. 2.80
Bauernsalami geschnitten
Eigenprodukt, 100g **Fr. 3.88** statt Fr. 4.85
Poulet Cordon-bleu
Schweiz, 100g **Fr. 2.56** statt Fr. 3.20
Poulet-Schenkel
Schweiz, 100g **Fr. 1.52** statt Fr. 1.90

Aktion
Gültig vom
28. Nov. bis
9. Dez.



Schweizer Schokoladenmarke mit Engagement

Mit Kakao aus dem weitsichtigen Projekt von Yayra Glover

erhältlich bei SchenkART im Salmenpark
Baslerstrasse 36, 4310 Rheinfelden

cru-riche.ch
schenkart.ch

CRU RICHE



Tropfenform ideal zum Backen oder Naschen
Rezept für Délice CRU RICHE siehe Seite 14

Jede verkaufte
Schokolade
finanziert einen
jungen Baum
im Kakaowald

