

4. Treffen des Schokoklubs

Montag, 9. Juni 2008 um 19 Uhr im Elsass

Teilnehmer: 12

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Nils Wagner, Sonny Sonnenberg, Marcus Haas)

Inhaberin des "Elsass" (Tamara Emken) - Herstellerin der Schokoladen

Ablauf: Schokosorte / Thema:

Schokolade und Früchte

1. Sorte Schokolade: Tarte mit Erdbeeren und Kokospulver
Halbbitter-Schokolade (65% Kakao)
feuchtgebackene Tarte, Kouvertüre, Sahne

anschliessend

1. Sorte Früchte: Erdbeeren mit frischem Basilikum

2. Sorte Schokolade: dunkel (75% Kakao)
mit Baiser und schwarzem Balsamiko
Baiser mariniert in Balsamiko

anschliessend

2. Sorte Früchte: Melone mit feinem Kakaopulver

3. Sorte Schokolade: dunkel (75% Kakao)
mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer

anschliessend

3. Sorte Früchte: Mango

die Abstimmung ergab:

die 1. Variante Schokolade (Tarte) gefiel optisch am Besten (schöne Komposition auf dem Teller), dann die 3. Variante (Schoko mit Pfeffer - war ungewöhnlich beim Zerbeißen) - Sieger des Abends war mit eindeutiger Mehrheit die 2. Variante, weil Balsamiko mit der dunklen Schokolade ein absolutes Geschmacks-Erlebnis war!