

Erika kroanbitter

## Wie ein Kuss: Schokotrüffel á la friederike

Der erste kuss: Wie kann man ein wunder beschreiben? Etwas, das sich weich anfühlt, warm und zart? Ein bisschen frech sogar, wie sich etwas neues zwischen die lippen schiebt. Tastet. Der genuss einer schokotrüffel kann das wunder eines ersten kusses, surprise, involvement, miracolo, wo spüre ich die überraschung, -rumpelung, glückselige unanständigkeit im körper, an allen ecken und enden, herzklopfen, schmetterlingsflügel, nackenbiegung nach rückwärtsunten, nasenflügelbeben, kurzatmigkeit, hormonausschüttung, in allen bereichen des gehirns (habe ich gelesen!) nachzeichnen, nacherleben. Eine schokotrüffel war es, die mich an meinen ersten kuss, nein auch an manche spätere, versteckte, kleine küsschen, verborgene, weil verbotene, erinnerte (immer noch erinnert). Immer wieder in erinnerung ruft. Oder die lust nach so einem kuss. Oder an die erinnerung.

Manchmal, wenn mich die lust nach so einem kuss überfällt oder ich mir die erinnerung wieder holen möchte, hervorholen aus den schätzen der erlebnisse, bunten erdbeben, die glitzern, ziehe ich mich in die küche zurück. Verbarrikadiere mich.. Zum vorbereiten. Zum zubereiten. Ich koche gerne. Kleines. Köstliches. Meine freundinnen und freunde mögen das. Die schokotrüffeln mache ich für mich allein: Schokotrüffel á la friederike. Eigentlich kenne ich das rezept auswendig. Schlagobers erwärmen, beim ersten aufkochen sofort von der heissen herdplatte nehmen und die weisse schokolade kleinwürfelige einrühren. Die masse wird glatt und geschmeidig, zart wie seidige haut, seitlich im nacken, unter dem ohrläppchen (jedes mal muss ich daran denken!). Das abkühlen lassen ist so eine sache. Es braucht geduld. Auch nach der ersten begegnung muss der körper ein wenig abkühlen. Lippenzart. Ist die obers-schokomasse lippenzart abgekühlt, gibt man einen schuss, ein stamperl, nicht zu wenig, aber auch nicht zuviel, cointreau in die mischung (ich schüttelte einen liebbling?). Die intensität ist geschmackssache. Wie die intensität der zungenbegegnung. Beim durchrühren sieht man, wie sich die klare flüssigkeit mit dem cremeweiss der schokolade mischt, wie sie eintaucht, wie der cointreau aufgeht und wie sich die schokolade mit jedem rühren den alkohol einverleibt. Ich inhaliere deinen duft. Spätestens jetzt teste ich den künftigen trüffelkuss, kussgenuss, auf seinen geschmack, tauche mit dem finger ein, fahre die ränder entlang, probiere die verführungskunst. Tantra besteht aus nehmen und geben, geben und warten. Eine tantrische nacht lang die rahmschokocointreau-mischung an einem kühlen ort ruhen lassen.

Am nächsten tag auf einem backblech backpapier auslegen und hauchzart mit kakaopulver pudern. Für die schale um den erotischen kern dunkle kuvertüre vorsichtig erwärmen. Mit einem mokkalöffel kleine portionen aus der rahmschokocontreau-mischung ausstechen und in die lippenwarme kakaoglasur tauchen. Ein genuss, wie sich die weisse schokoknospe mit ihrem dunklen rand vereinigt. Kurz abtropfen lassen, auf das backpapier setzen und mit kakaopulver bestreuen. Eine bis mehrere stunden an einem kühlen ort trocken lassen. Durch hochheben des backpapiers können danach die fest gewordenen schokotrüffel á la friederike leicht gelöst und eventuell nochmals mit kakaopulver gepudert werden. Dann platziere ich die trüffel in einem glasdöschen neben meinem bett. Am abend bereite ich mir ein geschenk. Vielleicht wird es auch ein geschenk für zwei. Aussen dunkel. Innen hell. Eine helle überraschung auf samtener haut. Dein wunderblick.

Zutaten:

250 g schlagobers

600 g weisse schokolade

1 stamperl cointreau

250 g dunkle kuvertüre  
250 g kakaopulver