

Schokoladencreme

(geeignet für Cupcakes oder Torten)

Zutaten:

- 1 Becher Sahne
- 1 Tafel Zartbitterschokolade
- 1 Prise Salz

Anleitung:

1. Den Becher Sahne in einen kleinen Topf schütten.
2. Die Schokolade in kleine Stücke teilen und zu der Sahne in den Topf geben.
3. Eine Prise Salz hinzufügen.
4. Sahne und Schokolade unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Sahne-Schokoladenmasse kocht.
5. Die Sahne-Schokoladenmasse 1 Minute unter ständigem Rühren kochen lassen.
6. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse vollständig auskühlen lassen.
7. Zwischendurch immer wieder umrühren, während die Masse abkühlt („Hautbildung“).
8. Wenn die Masse vollständig abgekühlt ist, den Topf abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
9. Am nächsten Tag die kalte Masse direkt vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät aufschlagen (so wie bei normaler Sahne).
10. Die Masse weiter verwenden (z.B. mit dem Spritzbeutel als Topping auf einen Cupcake spritzen).

