



Schokoladencreme

Zutaten:

FLÜSSIGE SAHNE	570 G	ZARTBITTERSCHOKOLADE (GUANAJA)	
MILCH	180 G	66% KAKAOANTEIL	300 G
EIGELB	120 G		
ZUCKER	120 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Eigelb Zucker Sahne Milch	120 g 120 g 570 g 180 g	In die Schüssel geben	 95 °C	130 U/min	12 Min.	Offen	
2	Schokolade	300 g	Hinzugeben	–	250 U/min	2 Min.	Offen	
3			Ausgießen und kalt stellen	–	250 U/min	4 Std		Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Schokoladencreme als Crème brûlée ohne Backen im Ofen zum Garnieren von Tortenböden verwenden.

Es lassen sich alle gewünschten Schokoladensorten (Vollmilch, Zartbitter, Karamell usw.) verwenden.

