



Schokoladenglasur

Zutaten für 1 Liter:

GLASURMASSE WEISS, MIT VIEL PEKTIN	500 g	FLÜSSIGE SAHNE	250 g
KUVERTÜRE 66% KAKAOANTEIL	250 g		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Glasurmasse	500 g	Erhitzen	110°C	300 U/min	5 Min.	Offen	
2	Kuvertüre Flüssige Sahne	250 g 250 g	Hinzugeben	110°C	300 U/min	10 Min.	Offen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Lagerung der Glasur bei +4 °C, in luftdichtem Behälter 8 Tage.

