

CHOCOLATE LAVA DESSERT – SCHOKOLADENDESSERT MIT FLÜSSIGEM KERN



In meinem heutigen Blogbeitrag zeige ich euch wie man ein Schokoladendessert mit flüssigem Kern macht.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

ZUBEREITUNG

Bei uns hat es für zwei große Desserts und ein kleines gereicht. Beim nächsten Mal würde ich die Törtchen eventuell kleiner machen, damit die Portionen nicht sehr groß sind. Ich fand die Menge aber vollkommen ok Ich bin nunmal eine Naschkatze

Wenn ihr alle Tipps im Video befolgt, werdet ihr genau so ein tolles Dessert-Erlebnis haben wie wir Es war total lecker... Die Brownies lassen sich mit der Schokoschicht super vorbereiten, die Ganache macht man kurz vor dem Servieren und fertig ist ein leckeres Schokodessert.

Liebste Grüße Sally <3

SCHOKODECKE:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- Palmin

BROWNIES:

- 90 g** Butter (flüssig)
- 2** Eier
- 75 g** brauner Zucker
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 50 g** Kakao
- 25 g** Schokoladenstreusel
- 50 g** Nüsse
- Baktrennspray (für die Form)

GANACHE:

- 200 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Sahne
- 2 EL** Kokosfett
- Eis (nach Wahl)