

SCHOKOLADENCREME GRUNDREZEPT FÜR CUPCAKES ODER TORTENFÜLLUNGEN



Mein Lieblings-Grundrezept für Schokoladencreme, welche als Topping für Cupcakes oder als Tortenfüllung verwendet werden kann.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kühlzeit

mind. Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Koche zuerst die Sahne in einem Topf auf. Schalte anschließend den Herd aus und gebe die klein gebrochenen Schokoladenstücke hinein. Rühre mit einem Schneebesen so lange, bis keine Schokoladen-Stücke mehr vorhanden sind. Fülle die Schokoladencreme in ein hohes Gefäß um und verschließe es. Lasse sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, bis die Creme wieder Kühlschranktemperatur angenommen hat.

Schlage die Creme anschließend mit einem Handrührgerät steif. Wer möchte, kann San Apart zufügen, so bleibt die Schokoladencreme mehrere Stunden standfest.

Die Creme kann nun als Topping für Cupcakes oder auch als Füllung für Torten verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 300 g** Sahne
- 200 g** Schokolade (weiß, Vollmilch, Zartbitter, Edelbitter oder andere Sorten wie Erdbeerschokolade, Minzschokolade, etc)
- 1 TL** San-apart