

CHOCOLAT CHAUD SPÉCIAL

Für ca. 10 Tassen

Rezeptur



● Canaché

200ml Milch

320g dunkle Kuvertüre

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Sobald die Milch kocht, wird die Kuvertüre untergerührt. So lange rühren, bis der Canaché schön glänzt. Den Canaché abkühlen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

● Baiserhaube

65g Eiklar (das ist das Eiklar von ca. 2 Eiern der Größe M)

100g Puderzucker

1 Prise Salz

Die Zutaten abwiegen und mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine steif schlagen. Die Masse sollte so lange aufgeschlagen werden, bis sie weiß, glänzend und cremig ist. Wenn du den Schneebesen herausziehst, sollte eine stabile Spitze entstehen.

● Herstellung

Herstellung für eine Tasse Chocolat Chaud Spécial

Milch erwärmen, pro Tasse einen Esslöffel Canaché einrühren. Baiser nach Belieben daraufgeben und abflämmen. Nach Wunsch gehackte Mandeln darauf verteilen.