Nah&Frisch

Alexander Höss-Knakal | Professional

Schokolade-Karamell-Kugeln in Kakao

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Silvester | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Schlagobers in einem kleinen Topf erhitzen, beiseitestellen. Kristallzucker und das Wasser in einem weiteren kleinen Topf so lange erhitzen, bis eine leicht braune Farbe entsteht (ca. 5 Minuten), dann das heiße Schlagobers und die Butter untermischen. Alles gut miteinander verrühren, 2 Minuten kochen lassen. Die Bittercouverture klein schneiden, zugeben, nochmals so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Masse in eine kleine Wanne gießen, ca. 3 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht. Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.

ZUTATEN

- 250 ml Schlagobers
- 100 g Kristallzucker
- 50 ml Wasser
- 60 g weiche Butter
- 200 g Bittercouverture
- Kakao zum Wälzen