

SCHOKOLADE-STRACCIATELLA

Rezept-Nummer: 8102

1 Kuppelform



MENGE	ZUTATEN	ART.NR.
2 Stk	Schokoladen-Biskuit	
Schokoladen-Sahne		
50 g	Fond Royal Schokolade	120
60 g	Wasser	
5 g	Aromapaste Creme Napoleon	
250 g	Sahne, geschlagen, ungesüsst	
Stracciatella-Sahne		
50 g	Fond Royal Neutral	124
60 g	Wasser	
5 g	Aromapaste Vanille Bourbon	218
250 g	Sahne, geschlagen, ungesüsst	
80 g	Borkensplitter	528
Dekoration		
	Kokosplätzchen	
	Schokoladen-Ornamente	
	Sprüschokolade	

ARBEITSWEISE:

- » Die Kuppelform einölen und mit Puderzucker absieben.
- » **Fond Royal Schokolade** mit Wasser und **Aromapaste Creme Napoleon** verrühren, die geschlagene Sahne unterheben, einfüllen und die Schokoladen-Sahne zum Rand hin ziehen.
- » Zweiten Schokoladenbiskuit einlegen.
- » **Fond Royal Neutral** mit Wasser und **Aromapaste Vanille Bourbon** verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
- » Vorsichtig die **Borkensplitter** unterziehen, die Sahne einfüllen, glatt streichen und kalt stellen.
- » Mit verdünnter Kuvertüre absprühen und den Kokosplätzchen und den Schokoladen-Ornamenten ausgarnieren.

Das Klipfel Hefe AG-Team wünscht Ihnen viel Spass.