

Rezept

Pâte à tartiner au chocolat - Schokoladencreme

Ein Rezept von Pâte à tartiner au chocolat - Schokoladencreme, am 19.04.2024

Zutaten

120 g Bitterkuvertüre

100 g Sahne

50 g sehr gutes Olivenöl

60 g Vollmilchkuvertüre

Meersalz (am besten Fleur de Sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER (À CA. 180 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal

Zubereitung

1. Beide Kuvertüresorten fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und in drei Portionen zur Schokolade gießen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren.
2. Sobald die Schokolade in der Sahne aufgelöst ist, 1 kräftige Prise Meersalz dazugeben und das Olivenöl in dünnem Strahl unterrühren. Sollte die Schokolade inzwischen zu kalt geworden sein, die Schüssel auf ein warmes Wasserbad setzen und die Creme unter Rühren so lange erwärmen, bis sie wieder streichfähig ist.
3. Währenddessen saubere Gläser mit Schraubverschluss heiß ausspülen und umgedreht abtropfen lassen. Die Schokoladencreme bis zum Rand einfüllen und die Gläser fest verschließen. Die Creme hält sich im Kühlschrank mindestens 6 Wochen lang frisch.