

Rezept

Tortenglasur Schokoladenguss

Ein Rezept von Tortenglasur Schokoladenguss, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %
Kakaoanteil)

150 g Puderzucker

150 g Butter

50 ml Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 500 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 510 kcal, 37 g F, 3 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Stückchen mit Butter und Milch in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach vom Wasserbad nehmen, den Puderzucker darübersieben und alles sorgfältig verrühren.

2. Den Schokoladenguss vor der Verwendung ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.