

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.