

SCHOKOLADEN AUFSTRICH



ZUTATEN

- 100g dunkle Schokolade (70%)
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 200ml Sahne
- 1 Prise Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne in einem Wasserbad schmelzen lassen
2. Währenddessen Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze schmelzen lassen
3. Wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren die Schokoladen-Sahne Masse unterrühren
4. Butter in Stücke schneiden und hinzugeben und solange rühren, bis die Masse cremig ist
5. Noch eine Prise Fleur de Sel hinzufügen und in sterile Gläser füllen
6. 24h im Kühlschrank aufbewahren, erst dann probieren und genießen ;o)