SCHOKOLADEN-CRÈME DUNKEL

Felchlin Fabrikladen

Felchlin
SWITZERLAND

SCHOKOLADEN-CRÈME DUNKEL

8–10 Portionen

Zubereitung 20 Minuten, Auskühlzeit 3 Stunden

SCHOKOLADEN-CRÈME DUNKEL

150 g	Felchlin Maracaibo Clasificado 65 %, Rondo (Art. CU08C)
700 g	Milch
30 g	Zucker
25 g	Maizena mit Milch angerührt
250 g	Vollrahm, geschlagen (leicht & luftig)

Zubereitung

Couverture, Milch und Zucker langsam aufkochen. Das angerührte Maizena unter stetem Rühren beigeben und nochmals aufkochen. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen und mit geschlagenem Rahm verfeinern. Man rechnet 100–150 g Crème pro Person.

TIPP!

Für Milchschokolade oder weisse Schokoladen-Crème nur 600 g Milch verwenden.

Felchlin Fabrikladen
Gotthardstrasse 11 – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 - 16:00 Uhr