

Weisse Zotter-Schokoladenglasur

Zutaten:

1 Blatt Gelatine
10 g Wasser
50 g Obers
50 g Milch
250 g weisse Zotter Schokolade

Zubereitung:

Wasser und Milch, Obers aufkochen, Gelatine ausdrücken und auflösen und über die kleingeschnittene Schokolade gießen.

Schokolade auflösen und mit einem Stabmixer durchmischen.

Die durchgekühlten Kuppeln damit glasieren.

GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

