

## Schokoladen - Desserts (Info)

Kategorien: Information, Nachtisch, Wissen, Dessert

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Weil man von koestlichen Desserts leider nie genug bekommen kann, werden sie oft zur suessen Last. Dennoch, zum Abschluss eines guten Essens duerfen sie nicht fehlen. Zu den exquisitesten Nachspeisen gehoeren selbst gemachte Schokoladen-Desserts, die besonders suendhaft und luxurioes scheinen, deren Genuss aber das pure Vergnuegen ist. Lassen sie sich von unseren Schokotraeumen verfuehren.

### Infos:

\* Schokolade ist Energielieferant und Genussmittel zugleich. Sie besteht aus Kakaomasse, Kakaobutter (die beim Pressen der Kakaomasse entseht) und Zucker. Verfeinert werden kann die Schokolade noch durch Milchpulver, Sahnepulver, Nuesse oder andere Zutaten.

\* Schokolade ist aber nicht gleich Schokolade. Je hoeher naemlich der Kakaoanteil ist, desto geringer ist der Zuckergehalt und um so ausgepraegter ist der Schokoladengeschmack. Die Schokolade schmeckt dann herber, bitterer und kraeftiger. Einen milden Geschmack und eine weiche Konsistenz erhaelt die Schokolade durch einen hohen Milchanteil. Milkschokolade schmeckt sehr suess, weil der Kakaoanteil in der Regel unter 30 Prozent liegt. Eine gute Vollmilkschokolade sollte mindestens 30% Kakaoanteil haben. (Nachzulesen ist dies auf dem Etikett.) \* Als edelste Schokolade bei Geniessern gilt die Bitterschokolade, weil in ihr viel Kakaomasse, etwas Kakaobutter und vergleichsweise wenig Zucker ist. Sie ist deshalb auch als Basis fuer Schokodesserts am besten geeignet.

\* Schokolade, deren Kakaobutteranteil durch Pflanzenfett ersetzt wird, ist nicht mehr so wertvoll. Deshalb unbedingt auf die Zutatenliste achten.

Rezepte: Mi-cuit au chocolat Mousse au chocolat