

Schokoladen - Kuvertüre-(Glasur)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

300 Gramm Kuvertüre

Anleitung:

Damit der Ueberzug schoen glaenzend wird und nicht grau und streifig, verfaehrt man am besten so: zunaechst zwei Drittel davon im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Dann die restliche, in Stuecke gehackte Kuvertuere hinzufuegen und im Wasserbad so lange ruehren bis alles geschmolzen ist. Die Schokolade sollte handwarm auf den Kuchen gestrichen werden (mit Pinsel oder Spachtel). Gleichmaessiger wird der Ueberzug, wenn man den Kuchen mit der Kuvertuere uebergiesst. Dafuer den Kuchen auf einem Rost in eine Auffangschale setzen, damit die heruntertropfende Kuvertuere aufgefangen wird. Den noch feuchten Schokoladenguss nach Belieben z.B. mit Hagelzucker, ganzen oder gehackten Mandeln, Pistazien oder Walnuessen verzieren.