

Alexander Höss-Knakal

Professional

Schokolade-Karamell-Kugeln in Kakao

Griß di Rezepte

Fingerfood

Silvester

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Schlagobers in einem kleinen Topf erhitzen, beiseitestellen. Kristallzucker und das Wasser in einem weiteren kleinen Topf so lange erhitzen, bis eine leicht braune Farbe entsteht (ca. 5 Minuten), dann das heiße Schlagobers und die Butter untermischen. Alles gut miteinander verrühren, 2 Minuten kochen lassen. Die Bittercouverture klein schneiden, zugeben, nochmals so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Masse in eine kleine Wanne gießen, ca. 3 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht. Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.



ZUTATEN

250 ml Schlagobers

100 g Kristallzucker

50 ml Wasser

60 g weiche Butter

200 g Bittercouverture

Kakao zum Wälzen