

# HEISSE SCHOKOLADE FÜR SCHLEMMER



# HEISSE SCHOKOLADE FÜR SCHLEMMER

---

## HEISSE SCHOKOLADE

1 000 g Vollmilch  
100 g **CARAÏBE 66 %**  
oder 100 g **GUANAJA 70 %**  
100 g **JIVARA 40 %**

Die Milch zum Kochen bringen. 1/3 der Flüssigkeit auf die zuvor geschmolzene dunkle Schokolade sowie Vollmilchschokolade geben, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten. Anschließend den Rest der Flüssigkeit hinzugeben, dabei darauf achten, dass die Textur erhalten bleibt. Erneut aufwärmen, dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Anschließend in eine Tasse gießen.

## CELAYA-MOUSSE

250 g **CELAYA**  
35 g Flüssige Sahne

Die CELAYA mit der Sahne vermengen. In ein Siphon mit 2 Gaskartuschen gießen und bis zur Verwendung kühl stellen.

## SERVIERIDEE

Mit dem Siphon in die Tasse mit heißer Schokolade eine Schicht CELAYA-Mousse geben und mit etwas Kakaopulver bestreuen.