

Genießen**Claudia Hennicke-Pöschk****Donnerstag, 25.07.2024****Schokoladenspiralen****Zutaten:**

400 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:

Schlagkessel

(digitales) Küchenthermometer

Kunststoffstreifen

Kamm

Terrinenform

(oder Kunststoffdose mit Deckel)

Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken und in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad bei 45 Grad schmelzen.
2. Kessel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Kuvertüre unter gelegentlichem Rühren auf 28 Grad abkühlen.
3. Kessel wieder über das heiße Wasserbad stellen und unter Rühren wieder auf 32 Grad erhitzen.
4. Kessel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre dünn auf den Kunststoffstreifen streichen und mit einem „Kamm“ auskratzen. (siehe Video)
5. Kunststoffstreifen aufwickeln, dann in eine Terrinenform legen und aushärten lassen. (siehe Video)
6. Schokoladenspirale vorsichtig vom Kunststoff lösen.

