

4 Pax

## Schokoladenkonservglasur

Zutaten

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 300 g | Kristallzucker     |
| 120 g | Wasser             |
| 250 g | Flüssige Kuvertüre |

Arbeitsbeschreibung

### Vorbereitung:

Material abwiegen und herrichten.

### Herstellung von der Glasur:

1. Kristallzucker und Wasser aufkochen.
2. Kuvertüre zugeben, durchrühren und bis 110°C kochen.
3. In ein möglichst kleines Gefäß durchsiehen.
4. Tabliert wird am besten auf einer Steinplatte. Etwa ein Fünftel mit einer Palette fest bearbeiten.
5. Gleichzeitig (mit der zweiten Hand mit einem Kochlöffel) rühren damit sich keine Haut bilden kann.
6. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Glasur die richtige Konsistenz erreicht hat und rasch glasieren.
7. Glasurrückstände mit wenig Masse verrühren und beim Kochen der nächsten Glasur mitverarbeiten.