

KUGEL AUS DUNKLER SCHOKOLADE, ROTER PFEFFERSCHOTE UND MANDELN



ZUTATEN

0,5
l



- 250 g Schlagsahne ungesüßt
- 30 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 400 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- Geröstete Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

Die Schokolade in eine große Schüssel geben. Die Schlagsahne und das rote Pfefferschotenpüree zum Kochen bringen. Die heiße Masse auf die Schokolade gießen. Zu einer homogenen Masse rühren und auf 25°C abkühlen lassen. Die Butter mit einem Mixer durch die Mischung mischen. Die Ganache auf Raumtemperatur bringen und in einen Spritzbeutel geben. Die Förmchen mit der Ganache füllen. Die Ganache in den Förmchen aushärten lassen. Aus den gerösteten Mandelsplittern einen Crunch machen. Die Kugeln durch den Mandel-Crunch rollen.