

Schokoladensahne (reicht für 1-2 Torten)

80–100 g dunkle Schokolade (oder Kuvertüre; ca. 50 % Kakao)

400 g Sahne (mind. 30 % Fett)

evt. 1 leere Flasche (Inhalt 500 ml)

1. Die Schokolade hacken.
2. Etwa die Hälfte der Sahne mit der gehackten Schokolade bzw. Kuvertüre unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Die restliche Sahne unterrühren. Die Mischung in die Flasche füllen, verschließen und am besten über Nacht durchkühlen.
4. Am nächsten Tag die Schokoladensahne aufschlagen (wie normale Schlagsahne). Dazu am besten auch die Rührschüssel und die Schneebesen vorher gut kühlen!