



SCHOKOLADEN-PAVES

Für 1 Form von ca.12x14

Zutaten:

100 gr dunkle Schokolade (65% Kakaoanteil)
100 gr extra dunkle Schokolade (78% Kakaoanteil)
30 gr Butter
1/2 dl Vollrahm
10 Prisen Fleur de Sel (zb. D'es Trenc rosa)
4 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Eine Pfanne mit Wasser füllen. Über dem Wasserbad die in Stücke gebrochene Schokolade mit der Butter nicht zu heiss schmelzen lassen. Danach den Rahm begeben und leicht abkühlen lassen. Nun das Fleur de Sel zugeben und mischen. Jetzt in die Form geben und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie zudecken und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nun die Paves in Würfel schneiden und im Kakaopulver wenden. Hält im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

