

# Grundrezept – Schoko Sahne Erdnuss Creme zum Füllen einer Torte mit dem Ø 15 cm

## Zutaten- und Materialliste



### Zutaten

- 100 g Sahne
- 40 g Vollmilch oder Zartbitter Schokolade (ist mit beiden möglich)
- 40 g Erdnussmousse
- 20 g Zucker

### Material

- Mixer
- Schüssel zum Schmelzen der Schokolade

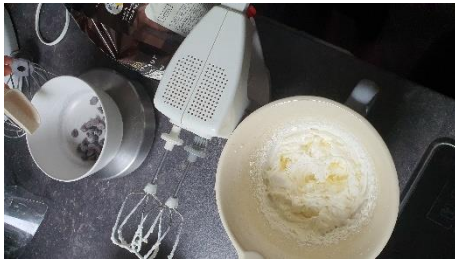
## Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
1. Tag				
	Sahne steif schlagen	5 min		
	Schokolade schmelzen	5 min		
	Geschmolzene Schokolade und Erdnusscreme unter die Sahne heben	5 min		
GESAMT		15-20 min		

## Rezept

1. Die Sahne mit dem Handmixer gut steif schlagen. Bei der Sahne auf Kuhmilch Basis darauf achten, dass sie nicht zu Butter geschlagen wird. Anschließend zur Seite stellen.



2. Die fein gehackte Schokolade (WICHTIG: Hacken) in eine Schüssel geben. Durch das Feinhacken oder Reiben löst sie sich besser in der heißen Sahne auf.
3. Die Mikrowelle auf 500 Watt einstellen. Nun die Schokolade für 1 Minute in die Mikrowelle geben und danach umrühren. Erneut für eine Minute in die Mikrowelle geben. Es wird noch nicht die ganze Schokolade geschmolzen sein. Allerdings sind die Schüssel und der Rest der Schokolade heiß genug, sodass diese schmilzt. Auf diese Weise könnt ihr die Schokolade auch in der Mikrowelle temperieren. Zu beachten ist, dass sich die Zeiten je nach Menge und Größe der Schüssel unterscheidet. Da müsst ihr euch herantasten.
4. Falls ihr keine Mikrowelle habt, könnt ihr das Ganze auch über einem Wasserbad machen. Tastet euch bei der Temperatur von unten an und werdet lieber langsam wärmer, bevor euch die Schokolade verbrennt. Ich habe kein Thermometer zu Hause und nehme die Schokolade nach Gefühl vom Herd.
5. Die Schokolade bitte NIE direkt im Topf erhitzen, da sie sonst zu viel Hitze ausgesetzt wird und kaputt geht.
6. Gebt nun die flüssige Schokolade, den Zucker und das Erdnussmousse auf die geschlagene Sahne und mixt die Sahne erneut bis eine homogene Masse entsteht.



*ANMERKUNG: Ich habe auch versucht die Sahne zu erhitzen, dann die Schokolade darin aufzulösen. Das Ganze abkühlen zu lassen und dann steif zu schlagen. Mit der Sahne auf Kuhmilch Basis hat es ein bisschen besser funktioniert, allerdings nicht optimal. Daher empfehle ich die Sahne zuerst steif zu schlagen und anschließend die flüssige Schokolade zu unterheben. So erhaltet ihr eine sehr leckere und fluffige Schokocreame.*

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

Eure Kathi