

Kakaoglasur

1EL Butter
1El Selva-Honig flüssig
1El El Ceibo-Kakao

Butter vorsichtig zergehen lassen, Honig und Kakao dazumischen. Mit dieser streichfähigen Glasur z.B. einen Kuchen überziehen.

Schokoladeglasur

130 g Mascao noir
110 g Schlagobers
20 g Selva-Honig

Mascao-Schokolade im warmen Obers und warmen Selva-Honig auflösen und durchrühren. Diese Glasur bleibt weich und lässt sich leicht schneiden!.

Mousse au chocolat

300 g Mascao Noir
¼ l Schlagobers flüssig
4 Dotter

4 Eiklar zum Steifschlagen
2 El Staubzucker
½ l Schlagobers zum Steifschlagen

In einer großen Schüssel Schokolade (in Stücke brechen) im flüssigen Obers vorsichtig schmelzen. Dotter untermischen (Schokolade darf nicht zu heiß sein).

Eiklar mit dem Zucker steif schlagen, ½ l Schlagobers steif schlagen und beides vorsichtig in die abgekühlte Masse unterheben. Im Kühlschrank ein paar Stunden zugedeckt kaltstellen.

