

thermomix

VORWERK

Schokoladenguss wie vom Bäcker

TM5

Gesamt: 10min

Zubereitung: 10min

1 Portion/en

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

Zutaten

Schokoladenguss

- 200 g Schokolade in Stückchen
- 20 g Sonnenblumenöl

Zubereitung

Kuchen backen

Backe einen Kuchen deiner Wahl. Wichtig ist, dass du eine Silikonform benutzt. Den Kuchen auf ein Rost stürzen und die Silikonform spülen und gut abtrocknen.

Für den Schokoldenguss die Schokolade in den Mixtopf 10 sek./Stufe 8, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben, 2 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen. Den Guss in die Silikonform gießen und mit kreisenden Bewegungen gut verteilen.

Den Kuchen wieder in die Form geben und leicht andrücken, danach zum Aushärten (am Besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Der Schokoladenguss hat sich jetzt wie eine glatte zweite Haut um den Kuchen gelegt.

Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf

Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: sabhe Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>