

4 Pax

Fondant-Schokoladenglasur

Zutaten

300 g	Fondant	Weiteres:
45 g	Kakaomasse (min. 15%) oder Flüssige Kuvertüre	Läuterzucker

Arbeitsbeschreibung

1. Fondant in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad erwärmen (max. 45°C)
2. Läuterzucker zum Verdünnen begeben ca. 100g (ist immer unterschiedlich) von dünn auf dick vorbereiten, wenn die Schokolade zum Fondant kommt wird die Konsistenz automatisch dicker.
3. Kuvertüre oder Kakaomasse begeben und durchrühren
4. Eventuell nachwärmen und mit Läuterzucker die Konsistenz einstellen (nicht über 45°C erwärmen)

Hinweis

Je hochwertiger die Kuvertüre (höherer Anteil an Kakaobestandteil), umso dunkler die Glasur.

Je wärmer die Fondantglasur ist, umso rascher erstarrt sie und umso fester wird sie.

Wird die Fondantglasur zu warm erhitzt über 50°C verliert sie ihren Glanz und kann „auskristallisieren“.

Wird die Glasur zu kalt verarbeitet rinnt sie ab und zieht nicht an.