



Balsamico Salz Schokolade

Zutaten für 3 Portionen:
200 g Vollmilchkuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
Zubereitung

Kuvertüren hacken, mischen, schmelzen und temperieren.

Die flüssige Kuvertüre in drei Schokoladentafelformen füllen und diese leicht auf die Arbeitsfläche klopfen.

Etwa 1/2 TL Balsamicosalz auf den Schokoladentafeln verteilen. Fest werden lassen und aus den Formen lösen.

Das übrige Balsamicosalz ist perfekt zu Tomate-Mozzarella!