

NobelBitter- Sim Bim

Handwritten title: Nobel Bitter Sim Bim

Zu
o
70
70
3 E
70
80
60
5g
10
70
90
30
De
Ca
Hir
Ov

Zu
1.)
ge
2.)
ver
3.)
der
4.)
ten
der
ga



Notizen:

Zutaten für 5 *Sim-Bim*-Gläser

Schokoladenmasse

- 100 g *Basic 70 %*
 - 70 g Butter
 - 3 Eier
 - 70 g Honig
 - 80 g Kristallzucker
 - 60 g Mandeln, gerieben
 - 5 g Weinstein-Backpulver
 - 10 g Kakaopulver, versiebt
 - 70 g Mehl, versiebt
 - 100 ml Schlagobers, flüssig
 - 30 ml Rum
- Butter und Mehl
für die Gläser

Garnitur

- Karamellglasur (Rezept siehe Schokoglasur-Zettel)
 - Himbeeren
 - Trinkschokolade BitterClassic* flüssig
- Zubereitung laut Anleitung



Zubereitung

1. *Basic 70 %* und die Butter in einem Kessel über Wasserdampf langsam bei geringer Hitze schmelzen.
2. In einem Schneekessel Eier, Honig und den Zucker verschlagen. Mandeln, Weinstein-Backpulver, Mehl und Kakaopulver versieben, Schlagobers zugeben und alles gut miteinander verrühren.
3. Schokoladenmasse in die Eiermasse geben und mit dem Rum gut durchmischen.
4. *Sim-Bim*-Gläser mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen, dann die Masse gleichmäßig bis 1 cm unter den Rand in die Gläser füllen und im vorgeheizten Backrohr (mittlere Schiene/Gitterrost) bei 150° C ca. 35 Minuten backen. Aus den *Sim-Bim*-Gläsern stürzen, aufschneiden und mit der Karamellglasur bestreichen.
5. Mit der *Trinkschokolade BitterClassic*, den Himbeeren und der Minze garnieren.

Tipp: Statt *Basic 70 %* können Sie auch andere dunkle Schokoladen aus der „Basic“- ,„Labooko“- oder „Glühbirnchen“-Serie verwenden.