

# Die Kuvertürecrem



**Hauptgruppe: Krem und Füllmassen**

**Die Zutaten:**

**(auch Pariser, Canache oder Trüffelkrem)**

**Grundrezept:**

**100 g Sahne            je nach Festigkeit mehr oder weniger  
200 g Kuvertüre**

**Geschmacksvarianten: Vanille, Rum, Pulverkaffee,  
verschiedene Spirituosen (z.B. Grand Manier)**

**Butter macht die Kren zarter. (Haltbarkeit !)**

**Die Herstellung:**

**Sahne kurz kochen  
Kleingehackte Kuvertüre unterrühren (bei Fettzugabe auch  
schaumig rühren)**