Pariser Creme

Die feine Pariser Creme nach diesem Rezept ist sehr vielseitig und schmeckt zum Beispiel hervorragend zu Palatschinken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

250 ml	Schlagobers
250 g	Schokolade

Zubereitung

1. Die auch als Canache bekannte **Pariser Creme** gibt es in vielen Variationen. Für dieses Grundrezept die Schokolade zunächst in kleinere Stücke brechen.

2. Anschließend das Schlagobers in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Temperatur abstellen und die Schokoladenstücke zufügen.

3. Solange rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht. Anschließend den Topf herunternehmen und kühl stellen.

4. Sobald die Creme abgekühlt ist, mit dem Rührgerät einmal gut durchschlagen. Das Grundrezept lässt sich beliebig verfeinern, beispielsweise mit Mokka, Vanille, Fruchtpüree, Rum oder verschiedenen Likören. Die Pariser Creme eignet sich als Füllung für Torten, Kekse und Pralinen.

Tipp

Bei der Pariser Creme kommt es auf das Mengenverhältnis von Obers und Schokolade an. Generell

wird bei Bitterschokolade ein Verhältnis von 1:1 empfohlen, bei Vollmilchschokolade die eineinhalbfache Menge Obers und bei weißer Schokolade die zweifache Menge Obers.