

## Weisse Zotter-Schokoladenglasur

### Zutaten:

1 Blatt Gelatine  
10 g Wasser  
50 g Obers  
50 g Milch  
250 g weisse Zotter Schokolade

### Zubereitung:

Wasser und Milch, Obers aufkochen, Gelatine ausdrücken und auflösen und über die kleingeschnittene Schokolade gießen.

Schokolade auflösen und mit einem Stabmixer durchmischen.

Die durchgekühlten Kuppeln damit glasieren.

**GUTES GELINGEN**  
**WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER**

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

