

## ZUTATEN

---

350 ml	Obers, mind. 32 % Fettgehalt
600 g	dunkle Kuvertüre, 60 % Kakaoanteil
2 EL	Honig
1 EL	Butter
3 EL	Orangenzesten
3 EL	Orangenlikör (Grand Marnier)



# Schoko-Orangen-Topping



*Einer unserer meistverkauften Cupcakes ist unser Schoko-Orange-Cupcake. Da wir viele Kinder unter unseren Kunden haben, verzichten wir auf den Orangenlikör und aromatisieren ausschließlich mit Orangenzesten. Auf Wunsch fertigen wir dieses Topping aber auch mit Likör, da dieser einen noch feineren Orangengeschmack in das Topping bringt. Sie können dieses Topping also mit oder ohne Alkohol zubereiten.*

## Tipps!

Für Schoko-Baileys-Topping lassen Sie die Zesten weg und verwenden statt Orangenlikör 100 ml Baileys. Für Schoko-Kaffee-Topping verwenden Sie 100 ml sehr starken Kaffee (am besten Espresso) und erhöhen die Honigmenge auf 5 EL, die Buttermenge auf 3 EL. Die Ganache sollten Sie am Vortag zubereiten.

Obers einmal aufkochen lassen.

Schokolade in sehr kleine Stücke hacken und zugeben, Honig, Butter, Orangenzesten und Orangenliköriterrühren.

Die detaillierte Beschreibung der Verarbeitung finden Sie beim Schoko-Ganache-Rezept (siehe S. 70).



## 12 PORTIONEN

---

Sponge-Empfehlung zum Schoko-Orangen-Topping:  
Schoko-Kakao-Sponge  
S. 64/65  
Schoko-Rum-Sponge  
S. 74/75  
Veganer Schokoladen-Sponge S. 124/125



## GLOSSAR

---

Dressiersack, Tülle



## ZEITANGABEN

---

Am Vortag: ca. 15 Minuten  
Topping: ca. 10 Minuten  
plus Zeit zum Aufdressieren