



Brigadeiro de colher Caipirinha **Brasilianisches Buttershokolade a la Caipirinha**

Brigadeiros dürfen in Brasilien bei keinem Kindergeburtstag fehlen. Häufig werden sie zusätzlich in Schokoladenstreuseln gewälzt. Helle und dunkle Brigadeiros erfreuen Groß und Klein. Die Caipirinha-Variante bleibt den „große Kindern“, das heißt natürlich den Erwachsenen vorbehalten.

Zutaten für 4 Personen

1 Dose Kondensmilch

1 EL Butter

abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Limetten

50g Sahne

20 ml Cachaca (Zuckerrohrschnaps)

Kondensmilch, Butter und die geriebene Limettenschale in einem großen Topf mit möglichst schwerem Boden bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel erhitzen, bis sich die Mischung vom Boden löst.

Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne mit dem Limettensaft und dem Cachaca hinzufügen. Alles ganz vorsichtig zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse in Gläschen füllen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Brigadeiro de colher in den Gläschen servieren. Dazu passen frische Früchte der Saison.

Zubereitung: 15 Min. und 1 Stunde Kühlzeit