**Schokoladendrops liquid**

50 g Kakaopulver

80 g Zucker

5 g Alginat

2 cl Creme de Cacao

8 g Calciumchlorid

 Maldonsalz

* ¼ l Wasser mit Kakaopulver und Zucker aufkochen, Alginat zugeben, mixen und durch ein feines Sieb passieren

Creme de Cacao einrühren und 24 Stunden lang kühlen

* 1 L Wasser mi Calciumchlorid verrühren, mit einem kleinen Löffel die Bitterschokoladenmasse ins Calciumchloridwasser gleiten lassen, sodass eine Kugel von 1 cm Durchmesser entsteht
* Nach ca. 1 Minute herausnehmen und kurz in kaltes Wasser legen.
* Schokoladendrop auf einen Löffel setzen und mit einem Maldonsalzkristall garnieren.