

Leckere Schokoladentafeln, selbstkreiert

Rina's Leckere Schokoladentafeln, selbstkreiert

Schöne Geschenkidee, nicht nur zu Weihnachten...

Zuerst entweder ein ein Backpapierzuschnitt halbieren und beide Teile auf ein Backblech legen oder eine Form für Schokoladentafeln bereit legen.

150 g weiße Schokolade **5 Sek./Stufe 8** hacken, dann mit dem Spatel das aufgewirbelte nach unten schieben und anschließend **3 Min./50°/Stufe 2,5** schmelzen. Flüssige Schokolade zu einem Rechteck auf den Backpapierstreifen oder in die Schokoladentafelform gießen.

150 g Zartbitterschokolade ... **5 Sek./Stufe 8** hacken, dann mit dem Spatel das aufgewirbelte nach unten schieben und anschließend **3 Min./50°/Stufe 2,5** schmelzen. Flüssige Schokolade auf das mit bereits weißer Kuvertüre bedeckte Rechteck oder in die Schokoladentafelform gießen.

Mit einer Gabel lassen sich prima Muster durch die flüssige Schokolade ziehen.

Anschließend nach Belieben zum Beispiel mit Mandelstiften und zerbröselten Keksen das ganze verzieren. Aber auch Zuckerperlen, Chilli, Kürbiskerne uvm. lässt sich wunderbar kreieren. Einfach mal ausprobieren!

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de