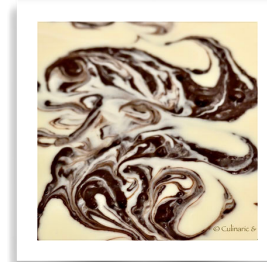


# Schokoladen-Spielereien

Einfach, schnell und lecker...



Für diese Art Schokolade brauchen wir nicht so sehr auf die Temperatur zu achten. Weiße Schokolade glänzt hauptsächlich, wenn man sie in Formen gießt. Ich habe meiner Fantasie freien Lauf gelassen und verwendet, was mein Vorratsschrank hergegeben hat.

## Zutaten:

- weiße Schokoladen Callets z.B. von Callebaut
- dunkle Schokoladen Callets
- Cornflakes
- Pulverkaffee
- Kakaobohnensplitter
- Lakritzpulver\*
- gemahlene Haselnüsse
- Backpapier und ggf. spezielle Schokoladenformen

## Einzelnen Varianten

1. Für die Kombi-Schokolade schwarz/weiß beide Schokoladen entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle (max. 180 Watt) schmelzen. Zunächst die weiße Schokolade möglichst gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und mit einer Palette verstreichen und kurz anziehen lassen. Danach Kleckse von dunkler Schokolade darauf verteilen und mit einem Holzstäbchen die Muster hineinziehen. \*\*
2. Cornflakes auf Backpapier streuen und die warme Schokolade darüber gießen.\*\*
3. In Schokoladenformen Pulverkaffee, Lakritzpulver, Kakaosplitter, gemahlene Haselnüsse oder was ihr mögt verteilen und die weiche Schokolade darüber gießen.\*\*
4. Einen Hauch von Lakritzpulver in die Formen oder auf das Papier streuen, die flüssige bzw. sehr weiche Schokolade darüber gießen und auf die Oberfläche gemahlene Haselnüsse oder Kakaobohnensplitter streuen.

Die Schokolade zunächst abkühlen lassen. Ich nehme dann ein Pizzarad und zerteile sie in die gewünschten Formen (Vierecke, Rauten etc.), dann stelle ich sie mit dem Brett in den Kühlschrank und lasse sie aushärten. Später breche ich sie in die angezeichneten Formen und bewahre sie im Kühlschrank auf.

\* Lakritz ist der Wurzelextrakt des "Echten Süßholzes" und hat nichts mit der Süßigkeit zu tun.

\*\* Ich lege das Backpapier auf ein großes Brett um die Schokolade durch kurzes Schlagen mit dem Brett auf die Arbeitsfläche gleichmäßig verteilen kann.

Das waren nur ein paar meiner Anregungen, ich bin sicher ihr habt auch tolle Ideen!