

Hot Chocolate Bombs

Schokoladenkugeln mit Mini-Marshmallows gefüllt werden mit heißer Milch zum leckeren Heiß-Getränk.

5 - 10 Stück



aufwändig

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Halbkugel-Form:

Halbkugelform (Ø etwa 4,5 cm) , z. B. Einsatz zur Ei-Aufbewahrung aus dem Kühlschrank

Zutaten:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Füllung:

etwa 25 g Kakaotränkepulver
Mini-Marshmallows

Wie mache ich selber Hot Chocolate Bombs?:

1 Vorbereiten:

Form heiß ausspülen, **gründlich reinigen**, abtrocknen und in den Kühlschrank legen. Kuvertüre fein hacken und 2/3 im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen und die übrig gehackte Kuvertüre darin schmelzen. Wenn die Kuvertüre beginnt fest zu werden, kurz im Wasserbad anwärmen.

2 Halbkugeln zubereiten:

Mulden in der Form sorgfältig mit der Kuvertüre mit Hilfe eines kleinen Pinsels ausstreichen, dabei darauf achten, dass keine Lücken entstehen. Evtl. überstehende Kuvertüre mit einer Teigkarte (kein Messer) abschaben und die Form etwa 10 Min. wieder in den Kühlschrank legen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Damit die Halbkugeln stabil genug werden, die Form noch zwei weitere Male mit Kuvertüre ausstreichen. Abschließend die Form mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
Kuvertüre-Halbkugeln vorsichtig aus der Form lösen. Sollten sich diese noch nicht lösen, die Form einfach nochmal etwa 30 Min. in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach legen.

4 Chocolate Bombs füllen:

Die Hälfte der Halbkugeln erst jeweils mit einem Teelöffel Kakaotränkepulver füllen. Dann leicht gehäuft Mini-Marshmallows daraufgeben (nur so viele, dass die obere Halbkugel noch darauf passt). Den Rand der oberen Halbkugel mit Kuvertüre bestreichen und bündig auf die untere Halbkugel setzen .

Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, können die Hot Chocolate Bombs serviert werden.

5 Hot Chocolate Bomb Getränk zubereiten:

Pro Portion etwa 150 ml Milch erhitzen (nicht kochen) und in eine Tasse oder Glas füllen. Die Hot Chocolate Bomb hineingeben und der Kugel beim Schmelzen zusehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hot Chocolate Bombs können einzeln oder zu mehreren als Geschenk verpackt werden.
- Die Kuvertüre-Halbkugeln können auch in einer entsprechenden Silikonform (Ø etwa 5 cm) zubereitet werden.

