

Schoko-Herzen am Stiel

Schoko-Lollis mit Chilinote

etwa 12 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikonform "Lolli-Herzen" (2er-Set):

etwa 12 Sticks für CakePops und Lollis

Zutaten:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
12 Dr. Oetker Schokodekor Herzen , braun
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
etwa 3 Msp. Chilipulver
12 Dr. Oetker Schokodekor Herzen , weiß

1 Vorbereiten:

Weißer Kuvertüre grob zerkleinern, in einen Einwegspritzbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Formen auf ein Brett geben. Eine kleine Ecke vom Spritzbeutel abschneiden und jeweils die kleine Herzmulde im oberen Bereich mit Kuvertüre ausfüllen. Brett leicht aufklopfen, damit die Kuvertüre gut verläuft. Auf das Herzdekor im unteren Bereich jeweils ein braunes Schokodekor-Herz legen und mit weißer Kuvertüre umspritzen, bis die gesamte Fläche des unteren Herzens ausgefüllt ist. Formen auf dem Brett 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und Chilipulver unterrühren. Lollisticks bis zur Mitte der Herzen in die Form legen. Kuvertüre mit einem Teelöffel in die Herzen füllen.

3 Das Brett leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht und Bläschen entweichen. Weiße Schokodekor-Herzen auflegen. Die Lollis im Kühlschrank 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Anstatt Vollmilch- kann auch Zartbitter-Kuvertüre verwendet werden.

