

Schokoladentafeln selbstgemacht

Knusprige Schokoladentafeln selber machen - Ganz einfach: einmal salzig, einmal fruchtig.

etwa 2 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "Süße Tafeln" (2er-Set):

Silikon-Schokoladenform Süße Tafeln, 2er Set

Zutaten:

15 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
20 g getrocknete Cranberrys
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
etwa 2 TL Dr. Oetker gehackte Pistazien
100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
grobes Meersalz

Wie mache ich Schokoladentafeln einfach selbst?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Cranberrys in kleine Würfel schneiden. Formen auf eine stabile Unterlage stellen.

2 Gefleckte Schokolade mit Cranberrys:

Weißer und Vollmilch-Kuvertüre jeweils grob zerkleinern, getrennt in einen Gefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Spritzenbeutel zusammen in eine Hand nehmen, jeweils eine kleine Ecke abschneiden und eine Form dekorativ damit ausspritzen. Form leicht aufklopfen, damit die Oberfläche glatt wird und Bläschen entweichen. Cranberrys und Pistazien aufstreuen und leicht andrücken.



3 Schoko-Mandel-Tafel mit Meersalz:

Edel-Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, Salz untermischen und in die Form geben. Form leicht aufklopfen, damit die Oberfläche glatt wird und Bläschen entweichen. Mandeln aufstreuen und leicht andrücken. Die Formen etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen und Kuvertüre aushärten lassen.

4 Schokoladentafeln aus den Formen lösen und nach Wunsch in Stücke brechen oder in Pralinenkapseln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmeckt die Schokolade, wenn sie etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen wird.
- Gut gekühlt kann man die Schokolade etwa 2 Wochen aufbewahren.

