

Thermomix®: Chocolate Bark

Schokolade zum Abbrechen

etwa 20 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
, in Stücken

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter , in Stücken

Zum Verzieren:

3 Spekulatius (etwa 30 g), in
Stücken

Dr. Oetker Gebäckschmuck , z. B.
Nonpareilles

50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Dr. Oetker Winter Streudekor

Außerdem:

Backpapier

- 1 Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen.
- 2 Zubereiten:
Weiße Kuvertüre in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** fein hacken und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Kuvertüre vorsichtig zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) auf das Backpapier gießen. Dunkle Kuvertüre in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Kuvertüre neben die weiße Kuvertüre gießen. Mit einem Teelöffel so durch die flüssige Kuvertüre ziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Auf die eine Hälfte die Spekulatius und Nonpareilles geben. Auf die andere Hälfte Mandeln und Streudekor geben. Alles im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.
- 3 Chocolate Bark in kleine Stücke brechen oder schneiden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter Kuvertüre können Sie auch Vollmilch Kuvertüre nehmen.
- Kühl gelagert, kann man das Konfekt etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Sie möchten diese Rezepte mit der Guided-Cooking-Funktion auf Ihrem Thermomix® TM5 zubereiten? Auf Cookidoo® finden Sie die passende Rezept-Kollektion zum Heft! www.cookidoo.de

