

Frisch gekocht
Montag, 21. März 2016



Rezept von Eveline Wild

Osterhasen und Tafeln aus Schokolade

60 Minuten/aufwendig



Zutaten für Schokoladentafeln bzw. Schokoladehohlformen: ca. 300-400 g temperierte Schokolade, nach Wunsch auch temperierte bunte Schokolade.

Um eine temperierte Schokolade mit all den gewünschten positiven Eigenschaften zu erhalten, beginnt man mit einer im Wasserbad oder der Mikrowelle aufgelösten Schokolade von ca. 45°C. Dieser Schokolade klein gehackte Schokoladestücke begeben und unterrühren – ca. ein Drittel der Ausgangsmenge. Nach etwa 5 min. die Schokolade mixen oder verrühren ohne dabei zuviel Luft einzuarbeiten! Nun sollte die Schokolade eine Temperatur von etwa 32°C haben.

Sollten Sie kein Thermometer haben, testen Sie am besten an der Unterlippe die Temperatur. Diese sollte Ihnen merklich kühl vorkommen.

Wenn die Schokolade zu kalt ist, sind wahrscheinlich schon Klumpen zu erkennen. Hier einfach mit einer kleinen Menge noch warmer Schokolade nachwärmen.

Wenn die Schokolade noch zu warm ist, einfach noch ein bisschen weiter kühlen. Der ganze Prozess kann auch im kalten Wasserbad (20°C) unter ständigem Rühren von statten gehen.

Hasenhohlformen und Tafeln mit bunter Schokolade dekorieren und danach mit temperierter Schokolade ausgießen. Die Hohlformen etwas stehen lassen, wenn die gewünschte Stärke der Schokolade erreicht ist, die übrige noch flüssige Schokolade ausgießen. Die Hohlformen und Tafeln gut aushärten lassen und danach die Formen vorsichtig entfernen.