



DIY Schokoladentafel

Zutaten für 1 Tafel

Zubereitung: 10 Min. | Kühlzeit: 50 Min.

Zutaten:

90 g Schokolade



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





DIY-Schokoladentafel

Selbstgemachte Geschenke sind einfach die schönsten! Mit diesen Schokoladentafeln kannst du eine Schokolade ganz einfach nach dem Lieblingsgeschmack deiner Freunde oder Familie zaubern. Du kannst weiße, Vollmilch-, Ruby- oder auch Zartbitter-Schokolade verwenden und auch für die Toppings sind dir keine Grenzen gesetzt. Ich verwende zum Beispiel gerne Nüsse, Mini Marshmallows, essbare Blüten, gefriergetrocknete Früchte, Salzbrezeln, Streudekor und auch gerne eine zweite Sorte Schokolade zur Dekoration.

Zubereitung:

Schokolade temperieren

Hacke die Schokolade und schmelze zwei Drittel davon über einem heißen (aber nicht kochenden) Wasserbad. Nimm die Schokolade vom Wasserbad und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist.

Schokoladentafeln fertigstellen

Fülle die flüssige Schokolade in die Silikonform und bestreue sie nach Belieben mit den Toppings deiner Wahl. Lege die Tafel dann zum Festwerden für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

