

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Feine Bruchschokolade



Helle und dunkle Schokolade im Backofen bei 50 Grad (Umluft), im Wasserbad oder auf der Restwärme des Grills schmelzen

Zutaten:

200 g	Schokolade oder Kuvertüre dunkel
200 g	Schokolade oder Kuvertüre weiß
200 g	Schokolade oder Kuvertüre Vollmilch
1 Stück	Bio-Orange (Schale)
	Zutaten nach Geschmack: Smarties, Salzstangen, Kekskrümel, Nüsse, Cornflakes, Haselnusskrokant, Kokosflocken, getrocknete Kräuter, Chiliflocken usw.
	Backblech ausgelegt mit Backpapier
	Verpackung, z.B. Schraubglas oder hübsche Papierschachtel

Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier auslegen
2. Zuerst die dunkle Sorte schmelzen und auf dem Backpapier verteilen. Wer will, kann schmale und breite Streifen "schmieren", die dann später ein schönes Muster ergeben
3. Nun schon mal einiges an "Deko-Zutaten" sowie Orangenabrieb darauf verteilen
4. Weiße Schokolade schmelzen und neben der dunklen verteilen - damit nachher eine große Fläche entsteht
5. Wieder einiges von der Deko auf der weißen Schoki verteilen.
6. Nun noch die Vollmilch-Variante schmelzen und so verteilen, dass eventuelle Lücken gefüllt sind und nachher eine große gleichmäßige Fläche entstanden ist
7. Wieder Deko auf der Schoki verteilen
8. Am besten über Nacht, mindestens einige Stunden erkalten lassen. Am nächsten Tag in Stücke in gewünschter Größe zerbrechen oder mit einem Brotmesser schneiden, in Schraubgläser oder schöne Tütchen verpacken, verschenken oder selbst genießen

Quellen und Tipps: [Bruchschokolade mit Kuvertüre dunkel und Kuvertüre weiß - Rezept mit Bild - kochbar.de](https://youtu.be/N3_t2lojifs)
https://youtu.be/N3_t2lojifs
<https://youtu.be/5y6DiqgWMjc>