

Heiße Schokoladenträume

Gerade in der kalten Jahreszeit mit winterlichen Temperaturen kommt nach einem Ausflug von draußen zum Aufwärmen eine Tasse mit heißer Schokolade genau richtig.

Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung können Sie alles selber anfertigen.

Sie benötigen an Zutaten:

Schokolade mit hohem Kakaoanteil in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen
Schaschlikspieße
Pralinen-Papierförmchen
Eiswürfel-Former
Tasse mit Löffel

nach Wunsch: gemahlene Nüsse, gemahlene Mandeln,
Alkohol wie Rum, Amaretto, Orangenlikör etc.



Zubereitung der Schokolade am Stiel:

Schokolade in eine Tasse brechen.



In der Mikrowelle bei mittlerer Wattzahl in ca. 3 Minuten langsam schmelzen. Zwischendurch umrühren und die Konsistenz prüfen.

Je nach Wunsch und Geschmack können weitere Zutaten zugefügt und gut untergerührt werden.



Den Eiswürfelbehälter mit Pralinen-Papier-förmchen ausgelegt.



Die flüssige Schokolade mit einem Löffel in die Papierförmchen geben.



Den so gefüllten Behälter auf ein Kühltaku zum Abkühlen stellen.



In die fast erstarrte Schokolade Schaschlikspieße stecken.



Die fertigen Schokoladentraum-Pralinen in eine Geschenktüte geben und mit Schleifenband zubinden.



Als kleines Präsent zum Verschenken mit weihnachtlichen Accessoires mit kurzer Gebrauchsanweisung kommen die Schokola-dentraum-Pralinen bestimmt gut an. Sie können die Pralinen aber auch selber genießen.

Aufbewahren sollten Sie die Schokolade am Stiel trocken und kühl. Zur heißen Jahreszeit am besten in einer Dose im Kühlschrank oder Keller.



So genießen Ihre Schokoladentraum-Pralines:

Milch in einem Topf erhitzen bis diese dampft und dann in eine Kaffeetasse gießen. Von einer Praline die Papierummantelung abziehen. Den Spieß in die heiße Milch geben und ca. 90 Sekunden schmelzen lassen. Vorsichtig mit einem Löffel die Schokolade verrühren. Fertig – genießen!