

Selbstgemachte Schokotäfelchen

Du brauchst für die Täfelchen (ca. 8 Stück):

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiße Schokolade

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Dekor Aufleger Einhörner aus weißer Schokolade
- Richie's Bakery: Raspeln perlglanz Blau aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen, Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb und Türkis

Los geht's:

1. Belege ein Backblech mit Backpapier.
2. Schmelze beide Schokoladen separat im heißen Wasserbad.
3. Gib je einen Esslöffel davon auf das belegte Backblech und forme einen Kreis. Jede Schokoladensorte extra verwenden!
4. Für einen Marmorierungseffekt kannst Du die jeweils andere Schokolade darüber träufeln lassen. Mit einem Zahnstocher fährst Du dann schlangenförmig durch die Schokolade.
5. Belege bzw. bestreue sie mit dem Dekor von Richie's Bakery.

Richie's
BAKERY
Glitzer Cubies
Streudekor


Richie's
BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach

