



2 TAFELN



1 H



CHOCOLATE BAR

ZUTATEN

- **200 g** Schokolade

FÜR DIE DEKORATION

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Süsse Kulleraugen aus feinem Zuckerguss
- Mini-Bretzel
- Smarties
- Lebensmittelfarbe (beliebige Farbe)
- Mini-Marshmallows
- Mandelstücke
- Gummibärchen
- Erdbeerscheiben (gefriergetrocknet)
- Himbeeren (gefriergetrocknet)
- Pistazienkerne (gehackt)
- Streudeko Winterzauber
- Streusel (in verschiedenen Farben)

ZUBEREITUNG

Die braune und die weisse Schokolade bei kleiner Temperatur in einem Topf oder über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Etwas Dekoration wie Mini-Brezeln, getrocknete Himbeeren oder Streusel in die Form geben. Anschliessend die flüssige dunkle Schokolade in die eine Hälfte der Form giessen und die weisse Schokolade in die andere. Mit einer Gabel die beiden Schokoladen leicht miteinander vermischen, sodass ein schönes Muster entsteht. Nach Belieben die Oberfläche zusätzlich dekorieren und glatt streichen. Die Schritte für die zweite Tafel wiederholen.

Etwa zwei Stunden kühlstellen, dann aus der Form lösen und geniessen.

