



2 TAFELN



3 H



CHOCOLATE BAR

ZUTATEN

- **100 g** Milkschokolade
- **100 g** weisse Schokolade
- **2** Schokoladentafelformen

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/Streusel

ZUBEREITUNG

Die Milch- und die weisse Schokolade bei niedriger Temperatur in einem Topf oder über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Etwas Dekoration wie z.B. Mini-Brezel, getrocknete Himbeeren oder Streusel in die Form geben. Die flüssige Milkschokolade 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 glattstreichen. Die Schritte für die zweite Tafel wiederholen.

Etwa 2 Stunden kühlstellen, dann aus der Form lösen und geniessen.

