

Bruchschokolade zum Valentinstag im Video-Tutorial

Es müssen nicht immer Pralinen sein. Zum Valentinstag gibts diesmal selbst gemachte Bruchschokolade mit Toppings nach Gusto.

Personalisierte Geschenke liegen nicht nur im Trend, sie zeigen dem Empfänger auch, dass man sich bei der Gestaltung wirklich Gedanken um ihn bzw. sie gemacht hat. Überrasche deine(n) Liebste(n) am 14. Februar doch mit einer selbst gestalteten Bruchschokolade ganz nach ihrem respektive seinem Geschmack.

Dein Schatz liebt Smarties, Oreos oder Gummibärchen? Ab auf die Schokolade damit! Deine Freundin mag es gern süß-salzig? Dann bestreu ihren Schokobuch mit Cornflakes, Popcorn oder Salzbrezeln. Wenn deine bessere Hälfte hingegen eher Feinschmeckerin ist, dann wären Fleur de Sel, kandierte Früchte oder edles Krokant Topping-Zutaten der Wahl.

Hübsch verpackt in einem Säckchen oder einer Geschenkschachtel mit persönlicher Nachricht ist Bruchschokolade ein herzliches Präsent zum Tag der Liebenden.

- 200 g weisse Schokolade
- 200 g dunkle Schokolade; Tipp: Die Denner Eigenmarke schmeckt super und ist günstig
- Je eine Handvoll Toppings nach Wahl, wie z. B. zerbrochene Kekse, Trockenfrüchte, Nüsse, Cranberrys etc.

Weisse Bruchschokolade

1. Die beiden weissen Schokotafeln am Stück nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, sodass sie sich an der Längsseite berühren.
2. In der Mitte des auf 45 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofens für circa 18 Minuten schmelzen lassen.
3. Geschmolzene Schokolade mit einem Messer oder Ähnlichem leicht verstreichen, dabei aufpassen, dass die Schokoladenschicht nicht viel dünner wird, als sie zu Beginn war.
4. Mit Toppings nach Wahl bestreuen und an einem kühlen oder kalten Ort (nicht im Tiefkühler!) auskühlen und aushärten lassen. Zum Schluss in Stücke brechen.

Dunkle Bruchschokolade

1. Dunkle Schokotafeln in grobe Stücke brechen.
2. $\frac{2}{3}$ der Stücke (circa 140 g) langsam im Wasserbad schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass der Topf oder die Schüssel, in der die Schokolade liegt, das Wasser nicht berührt, sondern ausschliesslich Wasserdampf für den Schmelzvorgang sorgt.
3. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, den Topf oder die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade unter ständigem Rühren darin schmelzen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die geschmolzene Schokolade in einer dicken Schicht darauf leeren und leicht verstreichen.
5. Mit Toppings nach Wahl bestreuen und an einem kühlen oder kalten Ort (nicht im Tiefkühler!) auskühlen und aushärten lassen. Zum Schluss in Stücke brechen.

Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten ohne Abkühlen