

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Cremige Schokotaler

Ergibt etwa 30 Stück
200 g Zartbitterschokolade in kleine Stücke gebrochen
2 EL Schlagsahne
250 g Puderzucker

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
50 g Schokolade in einer hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser setzen und unter Rühren schmelzen. Die Sahne einrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Den Puderzucker in die geschmolzene Schokolade sieben und gut unterrühren. Die Mischung mit den Händen zu einer glatten, geschmeidigen Masse verkneten.

Die Arbeitsfläche leicht mit etwas Kakaopulver bestäuben und die Schokoladenmasse darauf zu einer 2,5 cm oder dickeren Rolle formen. Mit einem Messer ½ cm dicke Stücke von der Rolle schneiden.

Die Schokolade auf das Backblech legen und mindestens 12 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen. Die restliche Schokolade ebenfalls in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser setzen und unter Rühren schmelzen. Die Schokotaler mit Hilfe von zwei Gabeln in die Schokolade tauchen und auf das Backblech legen und fest werden lassen.

Die kleinen Tortenfotos auf die Schokotaler legen und servieren.