SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Die Knackige Bruchschokolade mit Blömboom!

Zutaten für die Bruchschokolade

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 g Blömboom Milk Hot Chocolate Drops

Toppings nach Wahl

Getrocknete Früchte

Kakaonibs

Geröstete Nüsse

Meersalzflocken

Blömboom Trinkschokoladenpulver

Essbare Blütenblätter

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 20 Personen

Zubereitung der Bruchschokolade

1. **Schokolade schmelzen:**

Die **Blömboom Dark Hot Chocolate** und **Blömboom Milk Hot Chocolate Drops** separat im Wasserbad oder in der Mikrowelle bei niedriger Temperatur schmelzen. Regelmäßig umrühren, damit die Schokolade glatt wird.

2. **Schokolade auf Backpapier gießen:**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die geschmolzene Schokolade darauf gießen – entweder sortenrein oder in Klecksen für einen Marmor-Look.

3. **Toppings hinzufügen:**

Die gewünschten Toppings gleichmäßig über die weiche Schokolade streuen. Nach Belieben mit **Blömboom Trinkschokoladenpulver** verfeinern.

4. **Abkühlen lassen:**

Die Schokolade abkühlen lassen, entweder bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank, bis sie fest wird.

5.

In Stücke brechen:

Sobald die Schokolade fest ist, in unregelmäßige Stücke brechen.

Tipp:

• **Weiße**, **Vollmilch**- und **Zartbitter-Schokodrops** können kombiniert werden, um eine interessante Farb- und

Geschmacksvielfalt zu erzielen.

• Für ein schönes Geschenk lässt sich die Bruchschokolade in dekorative Boxen packen.

Fazit:

Die Bruchschokolade mit **Blömboom Hot Chocolate Drops** bietet eine einfache, aber köstliche Möglichkeit, Schokolade ganz nach eigenen Vorlieben zu gestalten – ideal für jede Gelegenheit.