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/



Dark Chocolate Bark mit Sommerfrüchten – Knackige Schokolade zum Teilen und Genießen

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

150 g Dark Hot Chocolate Drops

Toppings nach Wahl:

Gefriergetrocknete Himbeeren

Pistazien

Kokosflocken

Meersalz

Essbare Blüten

frische Beeren

Für die Dark Chocolate Bark

1.

Die Dark Hot Chocolate Drops im Wasserbad bei niedriger Temperatur langsam schmelzen und dabei regelmäßig umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

2.

Ein Blech oder Brett mit Backpapier auslegen. Die geschmolzene Schokolade darauf gießen und gleichmäßig auf etwa 3 bis 4 Millimeter Dicke verstreichen.

3.

Die gewünschten Toppings direkt auf die noch flüssige Schokolade streuen und leicht andrücken.

4.

Die Schokoladenplatte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie vollständig ausgehärtet ist.

5.

Die feste Schokolade in unregelmäßige Stücke brechen und servieren

6.

Das Besondere an Dark Chocolate Bark

Der hohe Kakaoanteil sorgt für ein intensives, ausgewogenes Schokoladenaroma mit angenehm herben Noten. In Kombination mit fruchtigen oder salzigen Toppings entsteht ein spannender Kontrast, der jede

Schokoladenplatte einzigartig macht.

Topping-Ideen für noch mehr Geschmack

1.

Himbeere & Pistazie

Fruchtige Säure trifft auf nussige Röstaromen – eine besonders beliebte Kombination.

2.

Kokos & Meersalz

Tropische Kokosnoten und eine feine Salznote sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

3.

Essbare Blüten

Ideal für besondere Anlässe und eine dekorative Präsentation.