

Bunte Bruchschokolade

Die bunte Bruchschokolade ist schön verpackt auch ein prima Mitbringsel. Ein Rezept, bei dem man sich kreativ austoben kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk. Backpapier

Für die Vollmilchschokolade

150 g Vollmilchkuvertüre

4 Stk. Karamellbonbons (weiche)

Für die weiße Schokolade

150 g Kuvertüre (weiße)

Nach Belieben Lebensmittelfarbe

Nach Belieben Schokolinsen (bunte)

Für die Zartbitterschokolade

150 g Zartbitterkuvertüre

3 Stk. Raffaellos

Nach Belieben Kokosette

Zubereitung

1. Für die **bunte Bruchschokolade** eine Auflaufform o.ä. mit Backpapier auslegen und alle Schokoladensorten (in separaten Schüsseln) über heißen Wasserbädern temperieren.

2. Dann die Form zu ca. ein Drittel mit Vollmilchschokolade füllen, die Karamellbonbons kleinschneiden und auf der Schokolade verteilen.

3. Danach wieder zu einem Drittel die Form mit weißer Kuvertüre befüllen und mit einem Hölzchen o.ä., mit der Lebensmittelfarbe, bunte Schlieren ziehen. Anschließend die Fläche noch mit bunten Schokolinsen verzieren.

4. Zum Schluss das letzte Drittel mit der Zartbitterkuvertüre befüllen, die Raffaellos halbieren und leicht in die Schokolade drücken. Nun noch mit der Kokosette beliebig die Fläche bestreuen und die Form ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Vor dem Servieren, die Schokolade aus der Form lösen und in grobe Stücke brechen.

Tipp

Die bunte Bruchschokolade lässt sich mit den verschiedensten Süßigkeiten dekorieren, wobei der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind.