Gefülltes Schoko-Dekor

Das Rezept für das gefüllte Schoko-Dekor ist raffiniert und wirkt zugleich sehr edel. Ein prima Dessert z.B.: Für ein romantisches Dinner zu zweit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

50 g	Schokolade (Vollmilch, oder Zartbitter)
50 g	Schokolade (weiß)
Nach Belieben	Dessertcreme (z.B. Straciatella)
Nach Belieben	Früchte (z.B. Erdbeeren)

Zubereitung

1. Für das gefüllte Schoko-Dekor eine Flasche oder ähnliches mit Backpapier umwickeln und mit einem Klebestreifen befestigen. Dann ein weiteres Stück Backpapier so zurecht schneiden, das es von der Länge her ca. 1-2 cm länger und 1-2 cm schmäler ist, als das Backpapier an der Flasche. Wie hoch das Dekor werden soll, kann dabei jeder selbst bestimmen. Wer verschiedene Muster haben möchte, kann sich nun mit einem Bleistift etwas vorzeichnen und das Backpapier dann vor dem Bemalen umdrehen.

2. Die beiden Schokoladen (separat) über einem Wasserbad langsam schmelzen und in Spritztüten füllen. Die Schokolade sollte zum Verarbeiten nicht zu heiß aber auch nicht zu kalt sein. Am besten immer mal zwischendurch probieren, wie die Konsistenz ist. Danach sollte man zügig Arbeiten.

3. Nun mit dem Malen beginnen. Dazu kann man ein beliebiges Muster auf die Borde zeichnen, wie z.B. Zacken, Kreise oder wilde Schnörkel. Wichtig ist, das die Borde eine geschlossene Umrandung hat und sonst auch alles miteinander verbunden ist.

4. Um mehr Stabilität zu bekommen, empfiehlt es sich, zumindest im unteren Bereich, die leeren Zwischenräume mit weißer Schokolade auszufüllen. Wenn man fertig ist, sollte die Schokoladen-Bordüre 2-3 Minuten im Kühlschrank anziehen.

5. Dann die Borde vorsichtig um die Flasche legen, und an der überlappenden Stelle etwas andrücken. Die Flasche sollte nun für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank, bis die Schokolade richtig ausgehärtet ist.

6. Im Anschluss vorsichtig das äußere Backpapier lösen, dann den Klebestreifen an der Flasche entfernen, und die Flasche langsam herausziehen. Jetzt noch das innere Backpapier abziehen und fertig ist das Schoko-Dekor.

7. Vor dem Servieren, das Dekor auf einem Teller anrichten. Erdbeeren waschen, putzen kleinschneiden und in das Dekor geben. Die Dessertcreme zubereiten und am besten mit einem Spritzbeutel auf die Erdbeeren spritzen. Zum Schluss die Creme noch mit einer Erdbeere dekorieren.

Tipp

Tipp: Das gefüllte Schoko-Dekor kann man auch mit Pudding oder Joghurt füllen, da ist der Fantasie keine Grenze gesetzt.