Trinkschokolade zum Valentinstag

Wer eine kleine, süße Freude zum Valentinstag bereiten möchte, ist mit dem Rezept für die Trinkschokolade zum Valentinstag gut beraten. Die schnelle Zubereitung lässt mehr Zeit für

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

200 g	Zartbitterkuvertüre (oder Vollmilch)
4 Stk.	Joghurtbecher (klein)
4 Stk.	Holzspatel
Nach Belieben	Bastelutensilien

Zubereitung

1. Für die **Trinkschokolade zum Valentinstag**, die Zartbitterschokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad temperieren.

2. Nun die Schokolade gleichmäßig auf die Joghurtbecher verteilen und etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt jeweils einen Holzspatel, nur oberhalb wo man ihn anfasst, mit einem Valentinsgruß o.ä. dekorieren, und anschließend mittig in die Schoki stecken.

4. Diese sollten nun ruhen bzw. kühl stehen, bis sie ganz ausgehärtet sind.

5. Zum Schluss die Schokolade vorsichtig aus dem Becher lösen, schön verpacken und seinen Liebsten eine süße Freude bereiten. Eine Schokolade reicht für eine Tasse mit ca. 250-300ml

heißer Milch. Wichtig: Sollte man mit Filzstiften arbeiten, wäre es gut die beschenkte Person darauf hinzuweisen, dass die bemalte Stelle beim Verzehr nicht in Berührung mit der Milch kommen sollte.

Tipp

Die Spatel für die Trinkschokolade zum Valentinstag lassen sich individuell Gestalten. Von Vorteil wären z.B. Sticker, da diese vor dem Verzehr wieder vom Spatel entfernt werden können.