

Hier und heute



Heiße Schokobomben

Karin Steinhoff fertigt Schokobomben für selbstgemachte heiße Schokolade. Die wirkt Wunder in diesen Zeiten. Eine köstliche Idee!

Das Rezept

von Karin Steinhoff für 6 Stück von circa 6 cm Durchmesser

Zutaten für die Schokokugeln

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Zucker nach Belieben
- 50 g Mini-Marshmallows

Zutaten für die Deko

- 40 g weiße Kuvertüre
- Zuckerstreusel nach Belieben

Sonstiges

- Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle
- Silikon-Halbkugelform für 6 Halbkugeln ca. 6 cm

Zubereitung

Die dunkle Kuvertüre hacken und circa 60 g über einem heißen Wasserbad schmelzen. Von der Hitze nehmen. Den Rest der Kuvertüre unterrühren und solange rühren bis sie handwarm ist. Das Temperieren ist wichtig, damit die Schokolade nachher nicht in der Form kleben bleibt oder grau anläuft. Die Schokolade mit einem Pinsel gleichmäßig in die Halbkugeln streichen und fest werden lassen. Das dauert circa fünf Minuten, wenn die Schokolade temperiert ist. Mit der übriggebliebenen Schokolade dann alles erneut ausstreichen. Um die Schokolade warm zu halten, kann man den Topf nochmals ins warme Wasserbad stellen. Dann die Schokolade im Kühlschrank oder Froster, aber am besten bei Raumtemperatur über Nacht, aushärten lassen.

Anschließend die Halbkugeln aus der Form lösen. Die Ränder von drei Halbkugeln glätten. Dazu eignet sich eine kleine auf circa auf 50 Grad erhitzte Pfanne. Man kann auch ein Backpapier drauflegen. Die Ränder jetzt kurz und vorsichtig über die warme Fläche bewegen und die Schokohalbkugeln wieder in die Form zurücklegen. Mit jeweils einem Mini-Marshmallow und zwei bis drei Teelöffeln Kakaopulver füllen. Bei den übrigen drei Halbkugeln ebenfalls die Ränder glätten bzw. leicht anschmelzen und dann sofort auf die gefüllten Schokohalbkugeln setzen und fest werden lassen. Für die Deko die weiße Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen (genauso verfahren wie bei der dunklen Schokolade).

Mit der geschmolzenen Schokolade die Kugeln verzieren. Hierfür mit einem Löffel die Schokolade über die Kugeln sprengeln und sofort mit Zuckerstreuseln dekorieren.

Anwendung: Je eine Schokokugel in einen Becher geben, mit heißer Milch aufgießen und genießen.

Tipps

- Alternativ kann man auch gekaufte Schokohohlkörper verwenden.
- Die Schoko-Bomben luftdicht verpackt sind auch ein schönes kulinarisches Geschenk.