



Trinkschokolade am Stiel oder als Rose- kleines Geschenk große Freude!

Zutaten für acht Portionen:

- 50 g Kakaobutter
- 50 g reine Kakaomasse (Schokodrops)

Gewürz nach Belieben:

- Honig, Dattelmus oder Stevia
- etwas Salz
- Pfeffer
- Ingwer
- Chili
- Koriander
- 0,5 Teelöffel gemahlene Vanille (oder 1 Teelöffel Vanilleextrakt)



Zubereitung:

1. Einen Topf mit Wasser füllen und das Wasser im Topf erhitzen. es sollte nicht kochen, d.h. Blasen schlagen. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Dann die Kakaobutter in eine Metallschüssel geben und darin im Topf mit heißem Wasser schmelzen.
3. Die Kakaobutter braucht ein paar Minuten, bis sie vollständig flüssig ist. Auch darf zu keinem Zeitpunkt Wasser in die Kakaobutter gelangen, da sonst die Schokolade zu gerinnen beginnt.
4. Es können nun die Schokoladendrops in der Butter geschmolzen und mit einem Schneebesen vermengt werden.
5. In einer separaten Schüssel werden die Gewürze, das Vanilleextrakt, das Dattelmus, Salz und sonstige Gewürze gegeben und gemischt.
6. Erst sobald die Kakaobutter und Schokodrops komplett geschmolzen sind, kommt die Gewürzmischung dazu. Alles gut vermengen

Abfüllen der Masse:

Die flüssige Masse wird

- in Silikonformen oder
- in Schnapsgläser oder
- Eiswürfelformen abgefüllt.

Dabei sollten die Gewürze gleichmäßig verteilt werden. Damit diese nicht in der letzten Form geballt sind. Zum Schluss kann ein Steckspieß in die Schokolade gestochen werden, bevor die Masse fest wird.

Die Trink-Schokoballs oder Trink-Schokolade am Stil schick verpacken und fertig ist ein kleines individuelles Geschenk.

Eigentlich ist es nun nicht schwer selbst Schokolade herzustellen. Der Weg ist fast derselbe!

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten **Ruhezeit:** mindestens 30 Minuten