Schokoladentraum im Glas

Anleitung Nr. 1648

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Arbeitszeit: 30 Minuten

Liebe geht durch den Magen. Fertigen Sie doch einmal ein Schokoladen-Dessert und füllen Sie dies in ein wieder verschließbares Vorratsglas. Mit nur wenig Dekoration haben Sie ein ganz persönliches Mitbringsel erstellt.




Mhhh!


HÜFTGOLD
Mhhh!

Unser Schokotraum Rezept ist sogar vegan!

Sie benötigen folgende **Zutaten**:

1 Avocado
200 ml Soja Sahne
1 TL Vanillezucker
2 EL Zucker
2 EL Kakaopulver
1 TL geraspelte Schokolade

Trennen Sie die Avocado von der Schale, pürieren Sie sie und heben Sie die Soja Sahne unter die Masse. Vanillezucker, Zucker, Kakaopulver und geraspelte Schokolade unterheben – fertig!

Nicht-Veganer können alternativ bei diesem Rezept statt Soja Sahne auch Mascarpone Creme verwenden und 1 TL Espresso Pulver dazu geben.

Dekorieren & verschenken!
Füllen Sie den Schokoladentraum in ein Glas mit großer Öffnung und verzieren Sie dieses anschließend nach Lust und Laune. Sie finden eine große Auswahl an Dekomaterial in unserem Sortiment, die wichtigsten Accessoires haben wir Ihnen wie gewohnt in unserer Materialliste zusammen gestellt.

Extra-Tipp: Wenn Sie die Schokotraummasse erhitzen und heiß ins Glas füllen (dieses muss absolut sauber sein!) ergibt sich durch den Dampf ein Vakuum. Die geraspelte Schokolade schmilzt dabei zwar, aber das Dessert ist so über längere Zeit haltbar.

Must Have



VBS Einmachglas "Vidro"

Füllmenge: 200 ml
Durchmesser (außen): 8 cm
Höhe: 8 cm
Material: Glas

2,95 €

Artikeldetails

Anzahl: − 1 + In den Warenkorb

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
766159	VBS Schraubgläser "Bauchig", 4 Stück	1
686341	VBS Einmachglas "Vidro"	1
418140	Dekokordel, klassisch	1