Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EIFFELTÜRMEN AUS SCHOKOLADE FÜR DEN TANNENBAUM

ZUBEREITUNG: 10 MIN.

Pralinen kann man auch sehr gut am Baum hängen, oder? Wir haben unseren Schubladen umgewühlt, um Schokolade und Pralinenformen zu finden. Diese Form haben wir diesen Sommer auf der Arbeit bekommen und nur zu selten benutzt. Wir haben einen Eiffelturm aus Porzellan als Dekoration für unseren Tannenbaum. Da dachten wir, warum nicht welche zum Naschen kreieren?

Ganz schwarz könnte sie natürlich nicht sein! Wir haben also etwas Goldpulver darauf bestreut. Sooo schön! Egal, ob sie perfekt sind oder nicht… alle sind echte Kunstwerke geworden.

Wir haben diesen Eiffeltürmen keinen speziellen Geschmack gegeben, sondern nur ein bisschen Farbe. Im Ganzen haben wir dafür 15 Minuten gebraucht. Es ging so schnell!

Eine Ladung ging in unseren Kalender und hatte nur eine Seiten und für die zweite Ladung haben wir einen kleinen Faden eingegeben. Die Hälften dann zusammen geklebt et voilà! Eine essbare Weihnachtsdeko. Das gefällt mir echt gut!

Zutaten für 7 ganzen Eiffeltürmen oder 14 Hälften:

90g Schokolade, 1 Prise Lebensmittelfarbe Gold glänzend, (nach Verwendung: Faden) und eine Eiffelturm Form natürlich.

1- Die Schokolade vorsichtig schmelzen …

Mit einem Pinsel das Goldpulver in die Mulden geben … nicht zu viel sonst wird der Muster nicht schön.

2- Dann die Schokolade geben und nach Wahl den Faden platzieren.

alles schön glatt streichen … und ab in den Tiefkühlschrank oder Kühlschrank.

3- Sobald sie aus dem Kühlschrank herauskommen, die Form auf einem sauberen Arbeitsplatz „klatschen“: so kommen die Schokoladen aus den Formen am besten.

Die Eiffelturm Hälften mit einem kleinen Rest Schokolade zusammen kleben.

Wir sind wirklich voll im Adventsbacken und dabei, den Kalender noch „rechtzeitig“ fertig zu bekommen…. nur noch ein Paar Tagen und es wird voll sein.

Diese Form ist nur ein Beispiel, das kann man auch mit anderen Pralinenformen **machen… welchen wird eure sein?**

Bisous et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de