

Osterschale aus Schokolade

Sie brauchen: Kuvertüre, kleine Luftballons, Topf, Schüssel, Löffel, Backpapier (und für eine zweite Variante: Pinsel/Löffel und Tasse)

Los geht es: Die Luftballons (z.B. Wasserbomben-Ballons) aufblasen. Die Größe des Ballons bestimmt die Größe der Schale.

Die Kuvertüre in eine Schüssel geben und im Wasserbad oder über Wasserdampf erwärmen, bis die Kuvertüre flüssig ist.



Variante A: Tauchen

Den Ballon an der Verschlussseite nehmen und mit der runden Seite in die flüssige Kuvertüre tauchen. Die Kuvertüre schmiegt sich an den Ballon, der für die Schalenform sorgt. Je höher der Ballon benetzt wird, desto höher wird die Schale.

Dann den Standfuß für die Schale fertigen: Etwas Schokolade auf Backpapier klecksen, den Ballon daraufstellen (er klebt sozusagen fest) und Klecks und Ballon auskühlen lassen. Wenn die Schokolade fest ist, bringen Sie den Ballon zum Platzen und nehmen dessen Reste aus der Schale.

Variante B: Pinseln oder Gießen

Ballon in eine Tasse stellen, mit dem Verschluss nach unten. Dann die Kuvertüre auf den Ballon pinseln oder vorsichtig aufgießen. Dabei an der obersten Stelle anfangen. Das Verlaufen der Schokolade sorgt für die Form. Dann auskühlen lassen.



Nun fertigen Sie einen Schokoklecks-Standfuß (siehe Variante A).

Diese Variante bietet viel Raum für Kreativität. Es lassen sich zum Beispiel mehrfarbige Schalen zaubern: Dafür zwei oder drei Schichten aus dunkler, heller und weißer Kuvertüre auf Ballon geben – am besten aufgießen. Ist vor jeder neuen Schicht die vorherige ausgekühlt, bauen sich die Schokoladenschichten aufeinander auf. Geben Sie die Schichten fast gleichzeitig auf, lassen sich die Farben vermischen. Dabei kann es helfen, wenn der Ballon zuvor ganz leicht mit Pflanzenöl eingefettet wurde.

Kreatives Arbeiten macht Freude und den Kopf frei ...