

# Schoko Lollis

**200 g Kuvertüre nach Wahl (Milch-, Weisse- oder Dunkle Schokolade)**

**Gewürze nach Wunsch (Zimt, Lebkuchen, Vanille)**

**Geröstete Haselnüsse, Mandeln, Trockenfrüchte, Karamell, zerkleinerte Smarties usw.**

## Zubehör:

Lebensmittelthermometer (falls vorhanden)

Plastikschüssel oder Keramikschüssel geeignet für Mikrowelle oder Wasserbad (Metallschüssel)

Lollistiele oder Schaschlikspiesse

Backpapier und Backblech oder eine andere geeignete Unterlage

Spritzbeutel

Diverse Satinbänder für die Schleife

## Schokolade temperieren:

1. Legen sie das Backblech mit Backpapier aus
2. Füllen Sie eine geeignete Schüssel mit der Schokolade nach Wahl.
3. Schmelzen Sie die Schokolade auf niedrigster Temperatur in der Mikrowelle für ca. 30 Sekunden. Kontrollieren Sie immer wieder ob die Kuvertüre anfängt zu schmelzen. Wiederholen Sie dies so lange, bis die Schokolade anfängt zu schmelzen und rühren Sie diese immer wieder um. Sie können die Kuvertüre auch auf dem Wasserbad schmelzen. Ein Lebensmittelthermometer kann helfen, die richtige Temperatur zu erreichen.



**Es ist wichtig, dass die Kuvertüre nicht auf hoher Temperatur geschmolzen wird, da sie sonst verbrennt und nicht mehr fest wird! folgende Richtwerte können bei der richtigen Temperierung helfen:**

**Dunkle Schokolade 21 -31 C°**

**Milchschokolade 29 - 30 C°**

**Weisse Schokolade 27 - 28 C°**

4. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, können die gewünschten Gewürze hinzugefügt werden. Gut umrühren und in einen Spritzsack füllen. Achtung: das Ende vom Spritzsack noch nicht abschneiden!

5. Sobald die restlichen Utensilien (Lollistiele, Nüsse, Trockenfrüchte) bereit gestellt sind, können Sie von dem Spritzsack unten ein wenig abschneiden und runde Schokotaler auf das Backpapier spritzen.

6. Lollistiele auf die Schokolade legen, diese ein bisschen drehen, damit alles schön mit Schokolade bedeckt ist. Auf die noch flüssige Schokolade die Nüsse oder die Dekoration nach Wahl geben.

7. Gut auskühlen lassen und nach Wunsch die Stiele mit einem Satinband dekorieren.

**Viel Spass!**



**W O R K S H O P / C A K E S / C U P C A K E S / C O O K I E S / S H O P**

Suzana Martino | +41(0)796233634  
Riedstr. 13b | CH-8832 Wollerau  
[www.suzcakeart.ch](http://www.suzcakeart.ch) | [info@suzcakeart.ch](mailto:info@suzcakeart.ch)

