

Was ihr für die Super-Schokobowls (ungefähr 5-6) braucht, wenn ihr nach meinem Lieblingsrezept kochen möchtet:

- 2 Blöcke Schokoladen-Kovertüre
- Kleine Luftballons
- Straciatella-Eis
- (Sprüh)Sahne
- Erdbeeren
- Schokosauce

Und so geht's:

- 1) Ordentliches Händewaschen! 😊



- 2) Legt ein Backblech mit Backpapier aus. Ihr braucht es später nochmal- aber nicht im Ofen!



- 3) Lasst die Kovertüre unter Rühren schmelzen. Entweder in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle (frag' sonst Mama oder Papa, ob sie Dir bei diesem Schritt helfen können)



- 4) Puste währenddessen einige Luftballons auf. 5 sollten reichen.



- 5) Wenn die Schokolade geschmolzen ist, tunkt ihr die Luftballons ein- so weit, bis unten eine Schale entsteht.



Aber Vorsicht! Die Schokolade darf nicht zu heiß und der Ballon nicht zu doll aufgepustet sein...sonst.....



- 6) Stellt die Ballons so, wie ihr sie eingetunkt habt auf das Backpapier- sie sollten dann so stehen bleiben und ca.20 Minuten gut abkühlen.



- 7) Wenn die Schalen abgekühlt sind, lasst die Ballons platzen und trennt Reste vorsichtig aus der Schokolade heraus. Fertig ist euer Schokobowl!



- 8) Füllt ihn nun mit Leckereien die ihr gut findet und die euch gut tun. Nach meinem Rezept ist es Straciatella-Eis, Erdbeeren und Sahne!



Guten Appetit und nicht vergessen: wir freuen uns auch heute über eure Bilder von #cookathome!