

# SCHOKOLADEN-SCHALE

### 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.

### 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 etwas Schokolade als Standfuß auf Backpapier klecksen, den Ballon samt Überzug sofort darauf stellen (er klebt dann fest) und alles auskühlen lassen.

Wenn die Schokolade fest geworden ist, bringen Sie den Ballon zum Platzen und nehmen dessen Reste aus der Schale.



### B: Gießen

Ballon in eine Tasse stellen, mit dem Verschluss nach unten.

Dann die Kuvertüre auf den Ballon pinseln oder aufgießen.

Dabei an der obersten Stelle anfangen. Das Verlaufen der Schokolade sorgt für die Form. Dann auskühlen lassen.

Danach ließe sich eine zweite Schicht aufbringen – in einer anderen Schokoladenfarbe. Den Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wenn alles gut ausgekühlt ist, geht es mit dem Standfuß weiter – siehe A. Zuletzt bringt man auch hier den Ballon zum Platzen – fertig.



Ein Tipp: 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.

