



Selbstgemachte Schokolade

ohne Milch, ohne Spuren von Nüssen

Zutaten

Sie brauchen nur drei Zutaten: **Kakaobutter, Kakaopulver und feinen Puderzucker**. Diese können je nach Geschmack in verschiedenen Verhältnissen gemischt werden. Nachfolgend zwei Beispiele für eine Tafel von 100g:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| - 20g Kakaobutter | - 40g Kakaobutter |
| - 30g Kakaopulver | - 30g Kakaopulver |
| - 50g Puderzucker | - 30g Puderzucker |

Material: Silikonform, Küchenthermometer

Tipp: Je mehr Kakaopulver man verwendet, desto bitterer wird die Schokolade; je mehr Puderzucker desto süsser.

Zubereitung

Die Kakaobutter grob zerteilen und im heissen Wasserbad schmelzen. Anschliessend das Kakaopulver einrühren und zum Schluss den feinen Puderzucker.

Die Masse unter ständigem Rühren auf 32°C abkühlen lassen. Damit die Schokolade den gewünschten Glanz erhält, ist ein genaues Temperieren wichtig. Mit einem Küchenthermometer kann die Temperatur der Schokolade gemessen werden.

Anschliessend in eine geeignete Form (z.B. Silikonform) geben. Auskühlen lassen und während 30 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen. Die Schokolade kann beliebig mit Gewürzen wie Zimt, Vanille, Chili oder auch Beeren, Kokosstreusel etc. ergänzt werden – je nachdem was man verträgt.

Viel Freude beim Kreieren und Geniessen der eigenen Schokolade!



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Quelle Rezept:
www.dauphinggourmet.com