



Aus Modellerschokolade lassen sich kleine Dekorationen wie Rosen, Blüten, Figuren etc. herstellen. Man kann damit aber auch eine Hochzeitstorte dekorieren oder sie zum Einkleiden von Torten verwenden. Die Modellerschokolade schmeckt nach der Sorte der Schokolade, welche ihr verwendet.

Bei der Zubereitung müsst ihr nur ein paar kleine Tipps beachten, damit die Modellerschokolade sicher gelingt.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre fein hacken, über dem Wasserbad schmelzen. In einem weiteren Wasserbad den Glukosesirup erwärmen, so dass er die gleiche Temperatur bekommt.

Sobald sich die Schokolade komplett aufgelöst hat, den Sirup hinzufügen und langsam verrühren. Nur so lange rühren, bis sich die beiden Komponenten gerade verbunden haben. NICHT ZU STARK RÜHREN! Diese warme Masse auf Frischhaltefolie geben und abdecken. Bei Zimmertemperatur mindestens 10 Stunden abkühlen lassen.

Anschließend ist die Masse hart, mit den Händen weich kneten. Zuerst ist die Masse etwas bröselig, wird aber mit dem Kneten immer homogener und weicher. Erneut in Folie wickeln und 10 Stunden stehen lassen. Die Modellerschokolade kann nun verwendet werden.



Sie ist bei Zimmertemperatur ein paar Monate haltbar. Ihr könnt sie auch im Kühlschrank lagern, dann aber vor der Verwendung auf Zimmertemperatur kommen lassen. Die Modelliermasse lässt sich mit Pastenfarben einfärben.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

WEISSE MODELLIERSCHOKOLADE:

- 250 g** weiße Kuvertüre
- 90 g** Glukosesirup*

VOLLMILCH- MODELLIERSCHOKOLADE:

- 250 g** Vollmilchkuvertüre
- 110 g** Glukosesirup*

ZARTBITTER- MODELLIERSCHOKOLADE:

- 250 g** Zartbitterkuvertüre
- 130 g** Glukosesirup*
-

*Glukosesirup:
bitte keinen
Barsirup
verwenden. Es
muss ein
dickflüssiger Sirup
sein.