



Ich habe diese süßen kleinen Schokoladen Bomben gemeinsam mit Sophia Thiel zubereitet und probiert. Sie sind eine tolle Geschenkidee zur Weihnachtszeit. Im Inneren der Schokobecher versteckt sich etwas Trinkschokolade und kleine Mini-Marshmallows. Für die leckere heiße Schokolade löst ihr die Hot Chocolate Bombs einfach in heißer Milch auf und serviert sie nach Belieben mit Schlagsahne. Wenn ihr die heiße Schokolade vegan zubereiten möchtet, müsst ihr nur vegane Marshmallows verwenden und das Getränk mit pflanzlicher Milch und Sahne zubereiten.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## HOT CHOCOLATE BOMBS

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Gieße die Kuvertüre in Schnapsbecher und gieße sie wieder aus, sodass die Becher von innen vollständig mit Kuvertüre bedeckt sind. Stelle die Becher in den Kühlschrank, bis die Kuvertüre fest ist. Verteile dann die Trinkschokolade und die Marshmallows in den Bechern und gieße sie mit der übrigen Kuvertüre auf, bis die Becher gefüllt sind. Stecke jeweils eine Mini-Zuckerstange in die Kuvertüre und bestreue sie mit den Zuckerstreuseln. Stelle die Becher für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank, bis die Kuvertüre fest ist.

## HOT CHOCOLATE BOMBS:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 6 TL** Trinkschokolade
- 3 TL** Mini-Marshmallows
- 6** Mini-Zuckerstangen (essbar)
- 1 TL** Zuckerstreusel (Weihnachten)

## GESCHENKIDEE

Löse die Kuvertüre vorsichtig aus dem Becher und verpacke sie hübsch als Geschenk oder hänge sie zum Verschenken an eine Tasse. Achte darauf, dass sie nicht warm wird.

## FÜR DIE HEISSE SCHOKOLADE:

- 200 g** Sahne
- 1200 g** Milch
- 30 g** Zartbitterkuvertüre

## HEISSE SCHOKOLADE

Schlage die Sahne auf und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Erwärme die Milch in Tassen. Hänge eine Hot Chocolate Bomb in jede Tasse und lasse sie leicht schmelzen, rühre sie dann ein. Dekoriere die heiße Schokolade mit der Sahne und rasple etwas Kuvertüre darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Du kannst auch fertige Sprühsahne verwenden.