

Candy Bark, übersetzt Süßigkeiten Rinde, ist der neuste Trend in Amerika. Eine bunte Tafel Schokolade, die man für oder mit den Kindern zusammen gestalten kann, ist nicht nur lecker, sondern auch ein echter Hingucker! So kann eine Candy Bark im Peppa Design einfach selber gemacht werden.

ANLEITUNG



Was braucht man?

- * 400 g weiße Schokolade
- * 100 g Vollmilch-Schokolade
- * pinke Lebensmittelfarbe
- * kleine, rosa Marshmallows
- * Zuckeraugen
- * rote Lakritz-Schnüre
- * bunte Süßigkeiten nach Wahl
- * Teiglöffel
- * Zwei Töpfe
- * Zwei Schmelzbehälter
- * Zwei Löffel
- * Backpapier
- * Backblech

1. Je nachdem wie groß die Candy Bark werden soll, wählst du die Menge der Schokolade. Hier werden 400 g weiße Schokolade und 100 g Vollmilch-Schokolade verwendet. Diese werden separat im Wasserbad geschmolzen.



2. Die weiße Schokolade wird mit pinker Lebensmittelfarbe rosa gefärbt. Hier kann nach Belieben Farbe hinzugegeben werden, es muss sich an keine Mengenangabe gehalten werden.

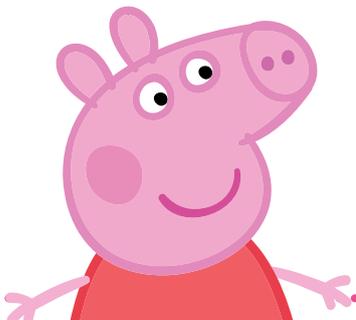
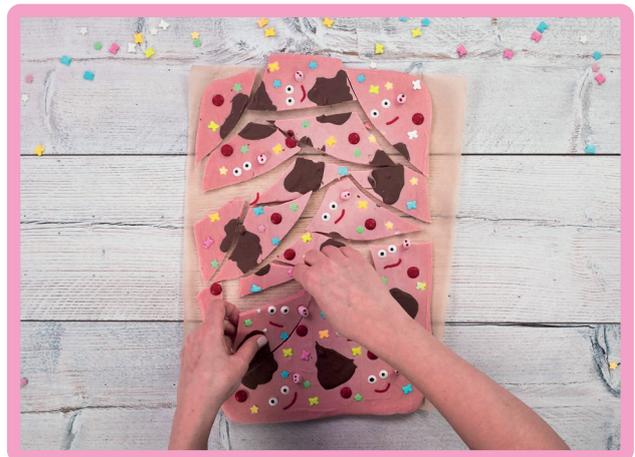


3. Die rosa Schokolade wird auf einem Backblech mit Backpapier als Unterlage verteilt. Die Schokolade sollte nicht zu dick und nicht zu dünn verteilt werden.

4. Die Vollmilch-Schokolade wird so auf der rosa Schokolade verteilt, dass Flecken entstehen, die wie Schlammfüßen aussehen sollen. Die Oberfläche wird nun mit kleinen rosa Marshmallows dekoriert, die die Nase von Peppa darstellen. Daneben kommen die zwei Zucker-Augen. Von den roten Lakritz-Schnüren können Stückchen abgerissen werden und zu einem lächelnden Mund gebogen werden, der unter die Augen platziert wird. Die restliche Fläche kann nach Belieben mit Süßigkeiten dekoriert werden. Die roten Schokolinsen passen farblich zu Peppas Kleid. Nach dem Dekorieren muss die Schokolade eine Stunde kalt gestellt werden.



5. Wenn die Peppa Candy Bark hart geworden ist, kann sie in Stücke gebrochen werden. Am Schönsten sieht es aus, wenn du sie so brichst, dass auf jedem Schokoladenstück ein Peppa Gesicht lächelt. Die Schokolade kann beispielsweise auf Kindergeburtstagen serviert werden.



Mein Tipp

Für eine Schorsch-Schokolade kannst du auch blaue Schokolinsen und grüne Dinosaurier als Dekoration verwenden.

