

# Heiße Schokobomben

3 Stück



## für die Schalen:

200 g Kuvertüre (weiß, Vollmilch, oder Zartbitter)  
Silikon-Form „Halbkugel“

## Füllung:

3 EL Kakao (Trinkschokolade)  
1 TL Zimt  
3 EL Mini-Marshmallows

## Deko:

50 g Kuvertüre  
Sternstreusel  
Goldpuder (essbar)



## So geht's:

2/3 der Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre in kleine Stücke hacken und unterrühren. Temperieren (abkühlen und wieder auf 28 (weiß) oder 30 Grad (vollmilch, zartbitter) erwärmen.

Jeweils einen Esslöffel der Kuvertüre in die Silikon-Halbschalen geben. Mit dem Pinsel ausstreichen. Für 10 min in die Gefriertruhe geben, sodass die Kuvertüre abkühlt. Eine weitere Schicht aufbringen und erneut 10 – 20 min im Gefrierschrank kühlen.

Halbkugeln aus der Form lösen und mit Hilfe eines heißen Tellers, oder eine erhitzten Pfanne (mit Backpapier belegt) 3 der Halbkugeln anschmelzen. Dies ergibt eine gerade Kante, die später zum Zusammensetzen der Kugeln benötigt wird.

Nun die Halbkugeln füllen. Kakao, Zimt und Marshmallow auf die 3 Kugeln verteilen. Die anderen 3 Halbkugeln ebenfalls an der Kante anschmelzen und dann auf die gefüllten Kugeln setzen. Die Kante verstreichen und die Kuvertüre trocknen lassen.

Etwas Kuvertüre schmelzen, oder den Rest erwärmen. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Seite der Kugeln verzieren. Mit Streuseln und Goldpuder bestreuen.

Trocknen lassen. Dann in eine Tasse geben und mit heißer Milch übergießen und genießen.

Eine Schritt für Schritt-Anleitung zur Herstellung der Kugeln findet ihr auf unserem Instagram-Account.