

# Chocolate Bark

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Schokolade zubereiten:

150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Lebkuchengewürz

Zimt

### Chocolate Bark verzieren:

30 g grob zerbröselte Spekulatius

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

50 g geröstete Mandelstifte

## Wie mache ich Chocolate Bark?:

### 1 Schokolade zubereiten:

Die Kuvertüren jeweils mit Gewürzen verrühren und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüren jeweils im dünnen Strahl abwechselnd nebeneinander zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen. Mit einem Kaffeelöffel so durch die flüssige Kuvertüren ziehen, dass ein Marmormuster entsteht.

### 2 Schokolade verzieren:

Auf eine Hälfte Spekulatius und Streudekor geben und auf die andere Hälfte Mandeln und Streudekor. Im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.

### 3 Den so entstandenen Chocolate Bark mit einem angewärmten Messer in beliebige Stücke schneiden oder beliebig brechen und bis zum Servieren kühl lagern.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuvertüren beim Erwärmen nicht überhitzen, sonst werden sie grau.
- Kühl gelagert sind die Chocolate Barks ca. 3 Wochen haltbar.
- Besonders lecker wird die Schokolade, wenn man pro 200 g Kuvertüre 1 KL Dr. Oetker NATÜRLICH Orangenextrakt unterrührt statt den Gewürzen.