

Chocolate Bark

ca. 20 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

150 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre
150 g flüssige weiße Kuvertüre
Lebkuchengewürz
Zimtrinde

Zum Verzieren:

ca. 30 g grob zerbröselte
Spekulatius (3 Stück)
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
50 g geröstete Mandelstifte
Dr. Oetker Winter Streudekor (zur
Saison erhältlich)

1 Zum Vorbereiten:

Die Kuvertüren mit dünnen Strahl abwechselnd nebeneinander zu einem Rechteck (20 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen. Mithilfe eines Kaffeelöffels durch die flüssige Kuvertüre ziehen, dass ein Marmormuster entsteht.

2 Zum Verzieren:

Auf eine Hälfte Spekulatiusbrösel und Streudekor streuen, auf die andere Hälfte Mandeln und Streudekor. Das Ganze mind. 2 Std. kalt stellen.

3 Die bestreuten Kuvertüren in beliebige Stücke schneiden 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.