

# Hot Chocolate Bombs

ca. 20 Portionen

 aufwändig

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Eiereinsatz aus dem Kühlschrank

### Zutaten Chocolate Bombs:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix  
Zartbitter

### Füllung:

ca. 25 g Instant-Kakao

1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

## Wie mache ich Hot Chocolate Bombs?:

### 1 Vorbereiten:

Den Eiereinsatz heiß auswaschen, abtrocknen und in den Kühlschrank geben.

### 2 Schokoladen-Halbkugeln:

Die Mulden im Eiereinsatz mithilfe eines kleinen Pinsels mit flüssiger Kuvertüre ausstreichen (Abb. 1). Dabei darauf achten, dass keine Lücken entstehen. Überstehende Kuvertüre mit einer Teigkarte abschaben und die Form für ca. 10 Min. wieder in den Kühlschrank geben, bis die Kuvertüre fest geworden ist.



Damit die Halbkugeln stabil genug werden, die Form noch zwei weitere Male mit Kuvertüre ausstreichen und mind. 30 Min. in den Kühlschrank geben. Die Kuvertüre-Halbkugeln vorsichtig aus der Form lösen. Sollten sich diese noch nicht lösen, die Form einfach nochmal ca. 30 Min. in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach geben.

### 3 Füllung:

Die Hälfte der Halbkugeln jeweils mit 1 Kaffeelöffel Instant-Kakao füllen. Mini-Marshmallows leicht gehäuft darauf geben (nur so viele, dass die obere Halbkugel noch darauf passt). Den Rand der oberen Halbkugel mit Kuvertüre bestreichen und bündig auf die untere Halbkugel setzen (Abb. 2).



Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, können die Hot Chocolate Bombs serviert werden.

### 4 Getränk:

Pro Portion 150 ml Milch erhitzen (nicht kochen) und in eine Tasse füllen. Jeweils eine Hot Chocolate Bomb hineingeben und der Kugel beim Schmelzen zusehen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hot Chocolate Bombs einzeln oder zu mehreren als Geschenk verpacken.
- Für die Kuvertüre-Halbkugeln kann man auch eine entsprechende Silikonform (5 cm Ø) verwenden.