

Schokofruchtaler



Schokolade mit der Impfmethode schmelzen...

Schokofruchtaler sind einfach herzustellen und schmecken köstlich. So wenig Aufwand und doch soviel Wirkung. Wenn da das Thema "Schokolade temperieren" nicht wäre. Denn wird die Schokolade zu stark erhitzt, kann diese verklumpen oder zumindest nach dem Abkühlen unappetitlich aussehen. Deshalb nützt die Impfmethode beim Vorbereiten der Schokolade. Nachfolgend haben wir die Rezeptur für Schokofruchtaler, die übrigens von Egbert Laifer von Choco-L kommt. Egbert hat am 'Schmeck den Süden'-Stand in Berlin seine Künste vorgeführt und uns den Trick mit dem richtigen Temperieren (Impfmethode) verraten. Wer mehr über Schokolade erfahren möchte, dem empfehle ich einen Kurs bei Egbert Laifer. [Infos gibt es hier auf seiner Internetseite.](#)

Viel Spaß beim Temperieren mit der Impfmethode...

Zutaten

- 300 g Schokolade (z.B. Zartbitter oder Vollmilch)

- Trockenfrüchte zum Belegen (z.B. Rosinen, Cranberries, Heidelbeeren Sauerkirschen etc)
- Nüsse zum Belegen (z.B. Kürbiskerne, Haselnüsse, Walnüsse etc)

Zubereitung

Die Schokolade klein schneiden und in einer Schüssel über Wasserbad langsam schmelzen (Tipps dazu siehe unten).

Mit einem Löffel immer etwas Schokolade kreisförmig (Talergröße) auf Backpapier geben. Darauf die Trockenfrüchte und Nüsse setzen. Anschließend warten bis die Schokolade ausgekühlt und fest geworden ist. Kühl aufbewahren.

Tipp zum richtigen Temperieren der Schokolade:

Ein Drittel der klein gehackten Schokolade ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die verbleibenden zwei Drittel über Wasserbad auf etwa 40-45°C auflösen. Vorsichtig mit der Temperatur, nicht kochendes Wasser nehmen. Wer es genau machen möchte, nimmt ein Küchenthermometer. Die Schüssel vom Topf nehmen und die kalte Schokolade in die warme Schokolade langsam hineinrühren. Dabei gut rühren. Es sollte dann durch Abkühlung je nach Schokoladenart die richtige Temperatur von 29-32°C erreicht werden. Danach verwenden.

