bunte Schokoeier

Zutaten für 5 oder 10 Stück

Zutaten

Couvertüre | weiss, temperiert
verschiedene Kakaobutterfarbe

Menge:	5 oder 10 Stück
Auskühlzeit:	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht

Zubereitung:

Schokoladenform besprenkeln

1. Stelle die Kakaobutterfarben in ein Wasserbad mit einer Temperatur von maximal 35 °C.

2. Während die Farben schmelzen, kannst Du schon mal die Formen gründlich polieren, damit Dein Endprodukt schön glänzt.

3. Gib nun etwas flüssige Kakaobutterfarbe in einen Behälter, tunke eine Zahnbürste hinein und ziehe Deinen Finger über deren Borsten, um somit kleine Pünktchen auf der Schokoladenform zu erzeugen. Schraube bei der nächsten Farbe den Deckel komplett ab, tunke einen Holzstab hinein und mache mit diesem nun etwas gröbere Farbspritzer auf Deine Schokoladeneierformen. Fahre nach diesem System mit den anderen Farben fort, bis zu Du zufrieden bist.

4. Nimm nun einen Metallspatel und schabe den grössten Teil der überschüssigen Farbe von der Form. Drehe die Polycarbonatform abschliessend um und ziehe sie über ein Küchen- oder Haushaltspapier, um sie noch gründlicher zu reinigen.

5. Abschliessend kommt die Form für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank.

Schokoladenform selber giessen – 2 Formen klammern

6. Sobald die Kakaobutterfarben angezogen sind, kannst Du die Formen nun mit temperierter Couverture auspinseln. Das ist einfach wichtig, damit Du keine Luftbläschen in der Form hast. Hast Du beide Formen komplett aufgepinselt, dann kannst Du jetzt die eine Form bis zur Hälfte mit temperierter Couverture aufgiessen. Schabe die Couverture die nicht in der Eierform gelandet ist, mit einem Metallschaber ab, um die Form möglichst sauber zu halten.

Lege nun die zweite Form über die Erste und befestige diese jeweils mit zwei Klammern an den beiden Längsseiten. Drehe die zusammengeklammerte Form nun der Naht entlang im Kreis und klopfe dabei immer wieder mit einem Spatel dagegen. Wir empfehlen Dir auch so vorzugehen, da dadurch erst mal die Naht gut verschlossen wird und das Klopfen verhindert die Bildung von Luftblasen.

7. Jetzt musst Du die Form einfach noch ca. 5 Minuten lang ständig in Bewegung haben und in alle Richtungen drehen und wenden.
Dadurch bekommen die Eier eine möglichst gleichmässige Schokoladenwand.

Nach den 5 Minuten kannst Du die Form für ca. weitere 5 Minuten in den Kühlschrank geben. Nach der kurzen Zeit musst Du die Klammern lösen und die Eier für weitere 15-20 Minuten auskühlen lasen.

Sobald die Kühlzeit rum ist, kannst Du die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Eier ganz einfach aus den Formen lösen.

Schon hast Du Dein selbst gemachtes, buntes Osterei.

Schokoladenform selber giessen – 1 Form

8. Bei einer Form ist das Prinzip relativ ähnlich wie bei zwei Formen, die geklammert werden. Du musst sie vorher gründlich polieren, mit den flüssigen Kakaobutterfarben ausdekorieren und dann anschliessend mit temperierter Couverture auspinseln.

9. Nun geht es zum giessen. Die einzelne Form musst Du komplett bis zum Rand mit Couverture befüllen. Klopfe dann mit einem Spatel kurz gegen die Schokoladeneierform, damit die Luftblasen nach oben steigen.

Leere die Couverture nun komplett zurück in Deinen Behälter. Klopfe während des Ausleerens gegen den Rand der Form und mache dabei kreisende Bewegungen, damit die Schokolade schön gleichmässig ausfliessen kann.

Schabe mit einem Metallspatel unten über den Rand, um die überschüssige Couverture abzustreifen und die Form zu reinigen.

10. Lege die Form nun mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tortenblech. So kann sich noch besser ein etwas breiterer Rand bilden, was sehr hilfreich ist beim Zusammenkleben. Stelle die Form für 15-20 Minuten in den Kühlschrank.

Sobald die Kühlzeit rum ist, kannst Du bereits Wasser in einer Pfanne aufkochen und ein Tortenblech darauflegen.

Löse Deine selbst gemachten Eierhalbschalen aus der Form. Fülle zwei der vier Halbschalen mit Marshmallows, Streusel, Pralinen, Gummibärchen oder auch einfach mit einem persönlichen Brief. Drücke die obere Schalenhälfte kurz auf das aufgewärmte Tortenblech, um den Rand leicht anzuschmelzen und setze diese Hälfte dann auf die bereits gefüllte untere Eierhälfte.

Somit hast Du ein wunderschönes, selbst gemachtes Überraschungsei für Ostern!

Lagerung & Haltbarkeit:

Die fertig gegossene Schokoladeneier halten sich an einem kühlen, trockenem und lichtgeschützen Ort bis zu 6 Monate.