

Schokolade-Rezept

Zutaten für 1kg Schokolade:

350g Kakaobohnen
200g Kakaobutter
500g Puderzucker (dazukaufen)

Hilfsmittel:

Mörser oder Teigroller, Backpapier
Bratpfanne
Mehrzweck-Zerkleinerer (z.B. von Migros oder Coop. Keine Kaffeemühle verwenden, ihre Messer sind dazu nicht geeignet!).
Raclette-Pfännchen oder Papier-Pralinen-Förmchen
Dekoration z.B. Mandeln, Zuckerkügelchen...

1. Kakaobohnen rösten und mahlen

Röste in einer Bratpfanne auf einer heissen Herdplatte die getrockneten, von Holz- und Jutefasern gereinigten Kakaobohnen. Schüttele die Bohnen von Zeit zu Zeit gründlich durch, damit die Aussenhaut überall erhitzt wird. Wenn die Schale spröde wird und sich vom Kern abzulösen beginnt, geben die Bohnen ein knackendes Geräusch von sich. Dann können sie vom Herd genommen werden. Trenne die Bohnen von Hand von den Schalen (Achtung heiss!). Zerkleinere sie, indem du sie im Mörser zerstösst oder mit dem Teigroller auf einem Backtrennpapier zerdrückst. Anschliessend mahlst du die Masse in einem Mehrzweck-Zerkleinerer solange, bis sie ganz fein ist. Je feiner die Masse ist, desto besser wird die Schokolade.

2. Zutaten mischen und erhitzen

Gib die gemahlene Kakaomasse, 200g zerkleinerte Kakaobutter und 500g Puderzucker in eine Schüssel. Erwärme alles unter ständigem Rühren im Wasserbad, bis eine homogene, pastenförmige Masse entsteht. Es ist wichtig, dass die Masse nicht zu heiss wird und nicht zu lange erhitzt wird (max. 40°C), sonst misslingt die Schokolade!

3. In Formen giessen

Giesse die flüssige Schokolademasse in Raclette-Pfännchen oder in kleine Papier-Pralinen-Förmchen und lasse sie erkalten (im Kühlschrank). Die Schokolade kann im noch weichen Zustand mit farbigen Zuckerkügelchen oder Mandeln etc. verziert werden. Nach etwa 20 Minuten lässt sich die fertige Schokolade aus der Form lösen.

Tipps

- Es ist sehr wichtig, bei der Herstellung gut zu rühren und die Masse nicht zu stark zu erhitzen, sonst „gerinnt“ die Schokolade
- Für Notfälle kann am Anfang etwas Kakaobutter in Reserve behalten werden. Diese kann dazugegeben werden, sollte die Masse zu trocken sein. Sie wird dann wieder etwas flüssiger.
- Beim Ausprobieren mit einer Schulklasse empfiehlt es sich, die Menge zu teilen und in zwei Gruppen je ein halbes kg herzustellen, d.h. je 175g Kakaobohnen, 100g Kakaobutter und 250g Puderzucker. Falls das Rezept in einer Gruppe missraten sollte, ist wenigstens die Hälfte gerettet.