

# **muttertagsidee - 1. klasse?**

**Beitrag von „Schmeili“ vom 27. April 2009 21:26**

Kleiner Tipp zur Schokolade: Lasst die Schokoladenmasse schön runterkühlen, es reicht, wenn sie grad noch etwas wärmer als Körpertemperatur ist - dann ist sie zum einen am besten zu verarbeiten und außerdem trocknet sie dann schneller und bildet keinen grauen Schlieren dabei.