

Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 17:43

Ok, jetzt wird mir einiges klar! Ich hab im letzten Jahr so ziemlich alles falsch gemacht, was man falsch machen konnte. Z.B. habe ich einen Deckel auf den Schoki-Topf getan, weil ich dachte, dann würde die Schoki schneller schmelzen. Das Kondenswasser vom Deckel ist dann aber in den Topf getropft. Und deshalb fing das Ganze dann recht schnell an zu klumpen und zu bröseln. Außerdem habe ich das Ganze zu heiß erhitzt. Aber dieses Mal hat dank eurer Tipss alles geklappt! Habe bereits eine Ladung Aprikosen eingetunkt und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter gelegt. Gleich kommt Ladung Nr. 2 mit einer anderen Schokosorte. Hab sogar aus dem Schoki-Rest eben noch einen Spieß mit Bananenstücken und Weintrauben eingetunkt. Herrlich!!! Bin im SCHOKI-WAHN!!!

