

# Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „silke111“ vom 23. Dezember 2006 14:35

also mit der mikrowelle habe ich ganz schlechte erfahrungen gemacht, davon würde ich wirklich abraten! denn erstens kannst du dabei nicht ständig umrühren und zweitens nie ganz genau die temperatur erkennen.

du musst wirklich gut aufpassen, dass kein wasser in die schokolade spritzt und das wasser im topf darunter darf nicht zu heiß sein, also wirklich langsam erwärmen und rühren, so dass die schokolade schmilzt.

wenn sie trotzdem zu hart/bröckelig ist, kann es helfen, wenn du ein wenig milch mit einrührst



und erhitzt, so dass sich beides verbindet

viel glück!