

Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 13:34

So'n Mist, ich hab leider keine Mikrowelle....

Übrigens ging das relativ schnell mit dem erneuten Festwerden der Kuvertüre. Sie war gerade einigermaßen geschmeidig, da fing sie auch schon wieder an klumpig zu werden. Hab ich sie zu heiß erhitzt? Oder zu wenig??? Wenn sie einmal wieder fest geworden ist, bekommst du sie ohne weiteres nicht wieder flüssig... 