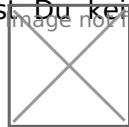


Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „MarenM“ vom 23. Dezember 2006 12:47

Ich erhitze Kuvertüre immer in der Mikrowelle und tauche dann z.B. meine Kekse ein. Wenn ich dafür so lange brauche, dass die Kuvertüre schon wieder recht fest ist (dann ist ja auch der Verbrauch viel größer und irgendwann gehts gar nicht mehr), stelle ich sie einfach noch mal für 30 sec in die Mikrowelle. Geht absolut problemlos. Ich kann auch gar nicht verstehen, warum das erneute Erwärmen im Wasserbad nicht geklappt hat... Milch o.ä. darfst Du keinesfalls

Image not found or type unknown



zufügen - hab ich auch schon mal gemacht, das wars dann mit der Kuvertüre...

Viel Spaß und Erfolg beim Ausprobieren!