

Schokolade geschmeidig schmelzen?

Beitrag von „Vivi“ vom 23. Dezember 2006 12:37

Hey, ich brauch mal ein paar Tipps von euch, wie ich Schokolade bzw. Kuvertüre so schmelzen kann, dass sie lange geschmeidig/flüssig bleibt. Ich möchte nämlich für Weihnachten getrocknete Aprikosen mit weißer Kuvertüre überziehen und habe im letzten Jahr die klägliche Erfahrung gemacht, dass die Kuvertüre im Wasserbad zunächst weich wurde, so dass ich die Aprikosen eintunken konnte, aber dann plötzlich wieder fest wurde und sich auch nicht wieder schmelzen ließ! Es war dann eine einzige feste, bröckelige Masse im Topf! Kann man dem vorbeugen oder in so einem Fall dann Butter oder Milch zugeben, damit sie wieder weich wird? Was habe ich falsch gemacht?

Weihnachtliche Grüße,

Vivi