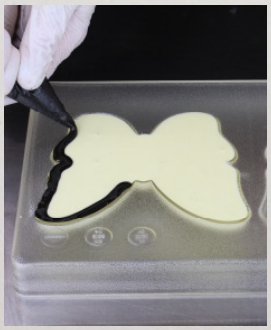
Schmetterlinge aus Schokolade

KW

Schmetterlingsschokoladen sind eine zauberhafte Geschenkidee für den Sommer. Die Herstellung bereitet nicht nur uns, sondern auch Kindern jede Menge Freude. Mit den formschönen Konturtafeln der Firma Brunner (HB-9136-PC - brunner-shop.de) haben wir das perfekte Design für eine sommerliche Schokoladentafel gefunden, die wir wie einen Schmetterling kunstvoll verzieren können. Dabei bieten sich uns zwei kreative Techniken an.

a) Zum einen können wir die Schmetterlingskonturtafel nach einem fantasievollen Muster belegen. Hierfür eignen sich farbenfrohe Zutaten wie getrocknete oder kandierte Blüten, Trockenfrüchte, Beeren oder Nüsse. Wir können uns auch von echten Schmetterlingen inspirieren lassen und diese farblich nachahmen. Allerdings ist diese Technik etwas kniffliger, da manche Farben von Schmetterlingen kaum durch Früchte zu ersetzen sind. Das leuchtende Blau des Pfauenauges, zum Beispiel, kann durch winzige blaue Blüten erzielt werden. Die Aktivität bereitet besonders Kindern viel Spaß. Wir müssen ihnen jedoch erklären, dass Schokolade schnell fest wird und



das Belegen zügig vonstattengehen sollte. Daher empfiehlt es sich, dass wir gemeinsam mit den Kindern die Dekoration auf einem Blatt Papier mit einem gezeichneten Schmetterling (siehe Bild links) auslegen, um sie dann auf die Schokoladenschmetterlinge zu übertragen.

b) Um die zarten, schwarzen Äderchen nachzubilden, die manche Schmetterlinge wie beispielsweise der Kohlweißling aufweisen, verwenden wir weiße Kuvertüre als Grundfarbe und geben schwarze, eingefärbte Schokolade an den Rändern hinzu. Anschließend ziehen wir mit einem Schaschlikspieß Linien nach innen und erzielen so ein sehr authentisches Muster, obwohl die Linien auf den ersten Blick etwas willkürlich wirken mögen. Auch ein kreatives Muster kann äußerst reizvoll sein, wie zum Beispiel der braune Schmetterling, dessen Konturen aus mit Kürbiskernöl eingefärbter weißer Kuvertüre gezeichnet wurden. Mit einem Schaschlikspieß wurden einzelne Punkte erst am Rand angelegt und dann kunstvoll nach innen gezogen.

Schmetterlingsschokoladen
pro Konturtafel ca. 65 - 85 g

- Konturtafel HB-9136-PC von brunnershop.de
- temperierte Kuvertüre (weiße, dunkle, Milchkuvertüre, Fruchtkuvertüre oder Ruby)
- Trockenfrüchte, wie z.B. Cranberries, Heidelbeeren, Rosinen, Berberitzen, Mangos, Ananas, u.s.w.
- Nüsse wie z.B. Pinienkerne, gestiftelte Mandeln, halbierte große Nüsse, Pistazien, u.s.w.

- Essbare getrocknete Blüten in allen Farben oder kandierte Blüten, wie z.B. Stiefmütterchen, Rosenblätter, Salbei, Veilchen, Gänseblümchen, u.s.w.
- Für schwarze Kuvertüre: Aktivkohlepulver zum natürlichen Einfärben von dunkler Schokolade
- Fruchtpulver zum Aufstreuen, um farbige Flächen zu erzielen.

Viele der Zutaten sind bei madavanilla.de erhältlich