



Kinderschokoriegel

Zutaten

Ganache

- 10 g Glukose
- 5 g Sorbit
- 10 g Butter
- 60 g Kondensmilch | gezuckert
- 20 g Vollmilch
- 80 g Lindt Couverture | weiss

Zusätzlich

- 300 g Couvertüre | Milch



Menge:	12 Riegel (2 Formen)
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche im Kühlschrank

Herstellung der Milchganache

1. Zuerst hackst Du die weisse Couverture in kleine Stücke, damit sie schneller schmilzt und gibst sie anschliessend in eine Schüssel. Dann vermischst Du alle Zutaten bis einschliesslich der Vollmilch in einem Kochtopf und bringst sie einmal zum Kochen.
2. Giesse die heisse Flüssigkeit über die weisse Couverture und lasse sie etwa eine Minute ruhen. Danach rührst Du alles zu einer gleichmäßigen Masse, bis sich die Couverture vollständig aufgelöst hat.
3. Falls Du möchtest, kannst Du die Ganache noch mit einem Pürierstab kurz durchmischen und dann etwas abkühlen lassen. Fülle sie anschliessend in einen Spritzbeutel und stelle sie beiseite.

Herstellung der Kinderriegel

4. Jetzt ist es an der Zeit, die Schokoladenform vorzubereiten. Achte darauf, die Form gründlich mit Küchenpapier zu polieren. Das ist entscheidend, damit die Riegel später gut aus der Form kommen und einen schönen Glanz haben.
5. Jetzt ist es an der Zeit, die Schokoladenform vorzubereiten. Achte darauf, die Form gründlich mit Küchenpapier zu polieren. Das ist entscheidend, damit die Riegel später gut aus der Form kommen und einen schönen Glanz haben.

Nun kannst Du die Form mit der Couverture füllen. Klopfe mit einem Schokoladenhammer sanft auf die Form, damit etwaige Luftblasen entweichen können. Lasse die Schokolade dann für ein bis zwei Minuten ruhen.

Beim Entleeren der Form klopfst Du erneut mit dem Schokoladenhammer gegen die Form und säuberst anschliessend die Oberfläche mit dem Metallhorn. Je länger Du mit dem Ausleeren wartest, desto dicker wird die Milkschokoladenschicht.

6. Beim Entleeren der Form klopfst Du erneut mit dem Schokoladenhammer gegen die Form und säuberst anschliessend die Oberfläche mit dem Metallhorn. Je länger Du mit dem Ausleeren wartest, desto dicker wird die Milkschokoladenschicht.
7. Sobald sie ausgekühlt ist, kannst Du die Form herausnehmen und die Riegel mit der Milchganache bis etwa 1–2 mm unter den Rand füllen. Klopfe die Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit sich die Füllung gleichmässig verteilt.

Fülle nun die Milchcouverture in einen Spritzbeutel und verschliese die Riegel grosszügig damit. Streiche auch hier die überschüssige Schokolade mit dem Metallhorn ab, säubere die Oberfläche und stelle die Form erneut kühl.

Um die Riegel aus der Form zu lösen, machst Du eine leichte Wippbewegung oder klopfst sie vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit die Riegel sich problemlos herauslösen.

Nun steht dem Genuss nichts mehr im Wege. Viel Freude beim Nachmachen!

Lagerung & Haltbarkeit:

Diese schokoladigen Kinderriegel sind luftdicht im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar. Aber eines ist gewiss, so alt werden sie bestimmt nicht – dafür sind sie viel zu gut!