

Rezept

# Gestreifte Schokoladenplättchen

Ein Rezept von Gestreifte Schokoladenplättchen, am 09.06.2026

## Zutaten

**100 g** temperierte weiße Kuvertüre  
Palette  
Ausstechformen

**200 g** temperierte dunkle Kuvertüre  
Garnierkamm

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 70-80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die weiße Kuvertüre mit einer Palette dünn auf Alufolie streichen. Mit einem Garnierkamm der Länge nach darüber streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Die Kuvertüre erstarren lassen.

---

2. Die dunkle Kuvertüre in einer feinen Schicht auf die weiße Kuvertüre streichen und ebenfalls erstarren lassen.

---

3. Mit Ausstechformen in verschiedenen Formen ausstechen. Sie passen gut zu Eis oder Mousse au chocolat.