

Rezept

## »Rostige« Schokoladenzange

Ein Rezept von »Rostige« Schokoladenzange, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>500 - 600 g</b> Kakaopulver	<b>400 g</b> Zartbitterkuvertüre
kleines Tablett mit 4 cm hohem Rand	sauberes Stück Pappe
saubere Zange oder anderes Werkzeug	Blumendraht
Spritzbeutel	sauberer Backpinsel

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Zange | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Den Kakao durchsieben. Das Tablett mit dem Kakao füllen und das Pulver mit einem Stück Pappe leicht zusammendrücken. An der Zange oder dem anderen Werkzeug mit Blumendraht Schlaufen zum Anheben befestigen.
2. Die Zange mithilfe der Drahtschlaufen vorsichtig mit ruhiger Hand in den Kakao drücken. Mithilfe der Schlaufen ebenso vorsichtig wieder herausheben, sodass im Kakao ein deutlicher Abdruck der Zange entstanden ist, dessen Ränder nicht zusammenfallen. Fällt der Rand gleich zusammen, war der Kakao zu locker gepresst, bricht schon beim Hereindrücken die Oberfläche stark, war das Pulver zu fest gepresst. Dann noch einmal von vorne beginnen.
3. Die Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und den Abdruck im Kakao vorsichtig ausfüllen. Etwas Kakao darüberstäuben und die Zange in 3 - 4 Std. fest werden lassen.
4. Die Schokoladenzange aus dem Kakaobett heben. Überschüssiges Kakaopulver mit dem Pinsel entfernen, eine dünne Schicht Kakao bleibt an der Kuvertüre haften.