



Schokoladen/Kuvertüren Chips

Knackige und leckere Schokoladen oder Kuvertüren Chips/Splitter für dein Eis oder Desserts.
Die Chip funktionieren mit sämtlichen Schokoladen und Kuvertüren Varianten.

Zutaten für 150 g:

150 g Kuvertüre oder Schokolade

Zubereitung:

Backofen auf 75°C vorheizen.--

150 g Schokolade / Kuvertüre hacken, ich mache das mit meiner Küchenmaschine und auf einem Backpapier grob verteilen.--

Die Schokolade / Kuvertüre dann 10 Min. im Backofen erwärmen.--

Dann ein zweites Backpapier darauf legen, und alles mit der Hand glattstreichen, daß sich die Schokolade / Kuvertüre überall gleichmäßig verteilt.--

Die Backpapiere nun aufrollen und auskühlen lassen.--

Beim Aufwickeln bricht die Schokolade / Kuvertüre dann in grobe Stücke.--

Tipp: Es lohnt sich, gleich die doppelte Menge auf 2 Blechen zu machen, das spart Zeit und die Schokolade / Kuvertüre kann so in Gefrierbeuteln aufbewahrt werden und man hat immer was auf Vorrat.