

Pääsiäisen itse tehty suklaalevy

Kaunis pääsiäissuklaalevy koristellaan suklaamunilla ja koristerakeilla.

12 annosta    Vaikeustaso 1  up to 20 Min.



Ainekset::

Rocky Road:

150 g tummaa suklaata
150 g maitosuklaata
300 g valkosuklaata
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä
Dr. Oetker Violettia geeliväriä
10 g suklaamunia
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita

- 1** Laita tummasuklaa, maitosuklaa ja valkosuklaa mikronkestäviin kulhoihin. Sulata suklaat mikroaaltouunissa 30 sekuntia kerrallaan ja sekoita välissä. Jatka kunnes suklaa on sulanut tasaisesti.
- 2** Jaa valkosuklaa kolmeen kulhoon. Värjää yksi osa pinkillä ja toinen violetilla geelivärillä. Lisää väriä tipottain kunnes saat halutun voimakkuuden.
- 3** Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi eri värisiä suklaita vuorotellen pellille. Vedä sitten suklaan pintaan viivoja cocktail-tikun avulla, jotta saat suklaalevyn marmorisen pinnan.

Koristele värikkäillä suklaamunilla ja Sweetheart -koristerakeilla. Anna jähmettyä viileässä tai jääkaapissa. Murena levystä palasia ennen tarjoilua.