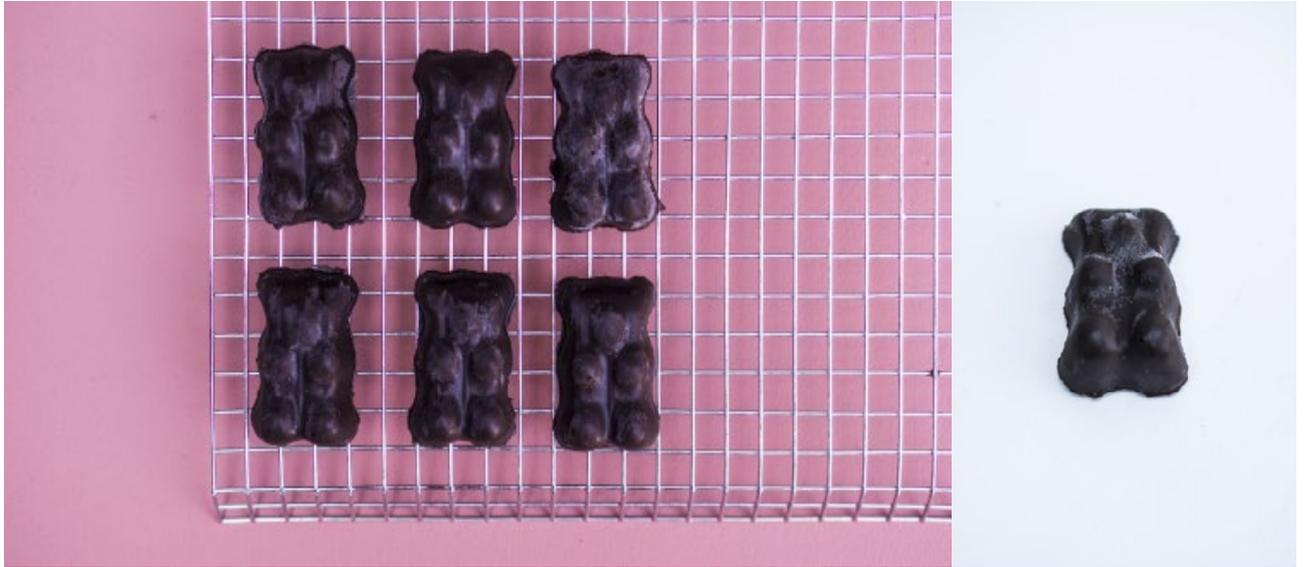


# Eispralinen

30 MIN



## ZUTATEN

- 1 Pck.** Glasurschokolade (Farbe nach Wahl)  
Deine Lieblingsglace  
Silikonform mit lustigen Motiven  
Kreativität

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Silikonform mit der geschmolzenen Schokolade ausstreichen, kurz in den Gefrierschrank stellen und danach eine zweite Schicht draufstreichen. Zwei Schichten sind ausreichend.
- 2 Jetzt die Mulden mit Glace füllen, das Glace wird dadurch leicht weich, darum nochmals in den Gefrierer stellen, bis das Glace wieder hart ist. Nochmals Schokolade darüber streichen damit auch ein Schokoladenboden entsteht.
- 3 Wieder zurück in den Gefrierschrank stellen. Nach einer Stunde vorsichtig aus der Silikonform herauslösen und fertig sind sie!

## TIPPS

- 🧺 Es kann auch normale Schokolade verwendet werden, das ist feiner jedoch trocknet sie nicht so schnell wie die Glasurschokolade, was die Zubereitungs- und Wartezeit verlängert.
- 🧺 Super geeignet sind Silikonformen die eigentlich für Eiswürfel gedacht sind! Die sind niedlich klein und gibt es in vielen verschiedenen Formen.
- 🧺 Um das ganze noch zu toppen kann man natürlich noch Chrispys, Carmelstücke oder kleine Beeren usw. hinzufügen. Hier könnt Ihr der Kreativität freien Lauf lassen.
- 🧺 Wenn keine Silikonform vorhanden ist, kann man auch kleine Eiskugeln formen und sie direkt in flüssiger Schokolade tauchen.

