

Chokladbräck till påsk

Roligt och lättlagat påskgodis som är enkelt att variera. Byt färger och strössel efter tycke och smak.

1 långpanna



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

150 g mjölkchoklad
150 g mörk choklad
300 g vit choklad
Dr. Oetker Gelfärger
cirka 8 - 10 st chokladägg efter behov
cirka 1 Efter behov Dr. Oetker
Sweetheart Strösselmix eller annat
dekorationsströssel

- 1** Bryt ned de olika chokladsorterna i varsin microtålig skål. Värm varje skål i micron i intervall om 30 sekunder. Rör om emellan tills chokladen är smält. Fördela den smälta vita chokladen i 3 skålar och färga in två av skålarna med ett par droppar gelfärg. Rör om.
- 2** Lägg bakplåtspapper i botten av en långpanna. Ös i olika färger av choklad, en sked i taget. När all choklad är i formen: ta en tandpetare eller cocktailpinne och gör försiktigt virveldrag i chokladen för en marmorerad effekt. Tippa försiktigt långpannan fram och tillbaka så att chokladen är jämnt fördelad.
- 3** Dekorera med chokladägg och strössel. Låt chokladen stå kallt och bryt sedan kakan i bräckbitar.