

Påskbräck

Recept på ett påskgodis med smak av choklad i härliga färger.

cirka 1 bakplåt



Lyckas lätt

● up to 45 Min.



Ingredienser:

Påskbräck:

200 g choklad ca 55% kakaohalt

150 g vit choklad

Dr. Oetker gelfärger gul

Påskgodis

Dr. Oetker gelfärg rosa

Gör så här:

Smält den mörka chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad. Använder du vattenbad så pass på så att du ej får vattenånga i chokladen, det gör att den blir grå i färgen.

Bred ut chokladen jämt på bakplåtspapper. Använd dig av degskrapa eller slickepott.

Därefter smälter du den vita chokladen.

Häll sedan upp den vita chokladen i tre skålar (ca 50 g i varje)

Tillsätt önskad gelfärg i två av dem, den tredje ska behålla sin vita färg.

Ringla sedan den färgade chokladen över den mörka chokladplattan så att du skapar ett härligt mönster.

Innan chokladen hinner stelna så trycker du dit påskgodiset.

Låt stelna till rumstemperatur och bryt sedan i lagom stora munbitar.