



SELBSTGEMACHTE SCHOKOLADE

Zubehör: Air Fryer + Fruchtlederformen
 Programm: CUSTOM (65° C, ca. 15-20 min)

ZUTATEN (FÜR 1 TABLETT):

3 Tafeln Schokolade

Smarties, Kakaonibs, Streusel, etc.
 zum Verzieren

ZUBEREITUNG:

Schokolade in Stücke brechen und je 6 Stücke in jede Mulde legen.

Fruchtlederform mittig in den Air Fryer schieben und Programm CUSTOM auf 65° C und 15 min einstellen.

Sollten nach den 15 min noch nicht alle Schokoladenstückchen geschmolzen sein, einfach weitere 3-5 min zugeben.

Geschmolzene Schokolade mit der breiten Silikonseite des Kuchenhelden verstreichen und mit Smarties, Kakaonibs, Streusel, etc. verzieren.

Fruchtlederform in den Kühlschrank stellen und Schokolade erkalten lassen.

