

# Weihnachtliche Trinkschokolade

## Zutaten

Silikonform

Eisstiele

200g weiße Schokolade

200g Zartbitterschokolade

Streußel, Marshmallows



## Zubereitung

- 1) Schmelze zuerst die Zartbitterschokolade im Wasserbad
- 2) Fülle ein Drittel der Formen mit der Schokolade. Lasse die Schokolade leicht antrocknen.
- 3) Als nächstes schmilzt du die weiße Schokolade und mischst 100g zur übrigen Zartbitterschokolade. Diese füllst du ebenfalls in die Formen. Achtet darauf, dass jetzt noch genau ein Drittel der Form frei bleibt
- 4) Die Schokolade wieder antrocknen lassen. Der Rest mit der reinen weißen Schokolade auffüllen.
- 5) Stecke die Stiele vorsichtig in die Formen. Achtung die Schokolade sollte noch nicht zu hart sein.
- 6) Nun kannst du den Schokowürfel noch mit bunten Streußeln und Marshmallows schmücken.

Die Trinkschokolade in ein Glas warme Milch halten und genießen oder ganz einfach anderen eine Freude damit bereiten.