

# Meeresfrüchte

## **Zutaten:**

- 150g Vollmilch-Kuvertüre (z.B. Valrhona)
- 80g weiße Kuvertüre (z.B. Valrhona)
- 1 Gießform Meerestiere



## **Zubereitung:**

Beide Kuvertüren separat temperieren. Zunächst die weiße Kuvertüre in den einzelnen Mulden der Gießform verteilen. Dann mit Vollmilch-Kuvertüre auffüllen.

Mit einem stumpfen Stift das Marmormuster einziehen und die Form einige Male vorsichtig auf die Arbeitsplatte klopfen, damit etwaige Luftbläschen entweichen können und die Kuvertüre sich gleichmäßig verteilt.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)