



Schokoladen-Leckereien von Jeanette Marquis

Kakaotrunk der Azteken

für 1 Portion

Zutaten

eine Handvoll geröstete Kakaobohnen
250 ml kochendes Wasser
je 1/4 TL gemahlener Zimt, Vanille und Chili
Agavendicksaft nach Belieben

Zubereitung

Die gerösteten Bohnen im Mörser fein vermahlen, mit kochendem Wasser übergießen, mit Zimtrinde, Vanillemark und Chili würzen. Das Gemisch schaumig rühren und nach Belieben mit Agavendicksaft süßen.

Echte Trinkschokolade am Stiel

für 8 bis 12 Portionen

Zutaten

Eiswürfelform
Entsprechend viele Holzstiele oder Lollistäbchen

200 g Kuvertüre nach Wahl
Gewürze nach Belieben
Abrieb von Zitrusfrüchten

Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. **Tipp:** Um nach dem Trocknen ihren Glanz zu behalten, sollte sie beim Schmelzvorgang temperiert werden. Hierzu ist die sogenannte Impfmethode empfehlenswert.

Impfmethode

Fein gehackte Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und herunternehmen. Weitere gehackte Kuvertüre wird einrühren, bis die Masse deutlich dickflüssig wird. Anschließend auf genau 32 Grad erwärmen und verarbeiten.

Eine Eiswürfelform mit gemahlene Gewürzen oder getrocknetem Abrieb von Zitrusfrüchten einstreuen. Mit Kuvertüre aufgießen und im Kühlschrank kurz fest werden lassen. Ein Holzstäbchen oder Lollistäbchen mittig einstecken und vollständig abkühlen lassen.

Zum Verschenken in Pergamenttütchen packen oder gleich mit einer schönen Tasse überreichen. Mit heißer Milch aufgießen und die Kuvertüre unter Rühren schmelzen.

Dekoblätter aus Schokolade

Zutaten

geschmolzene Kuvertüre nach Wahl (zum Beispiel auch Reste von der Weihnachtschokolade)
feste, ungespritzte Blätter von Rosen, Lorbeer oder Wein
Lebensmittelpinsel zum Auftragen der Kuvertüre

Herstellung

Kuvertüre nach Wahl im Wasserbad schmelzen. Um nach dem Trocknen ihren Glanz zu behalten, sollte sie nach dem Schmelzvorgang temperiert werden. Hierzu ist die sogenannte Impfmethode (siehe oben) empfehlenswert.

Einige Blätter mit fester Struktur mit einem Tuch vorsichtig reinigen. Die Unterseite mit der Kuvertüre einstreichen und im Kühlschrank gut zehn Minuten erstarren lassen. Das Blatt vorsichtig abziehen und vollständig erkalten lassen.

Winterliche Gewürzmischung mit Kakaobohnen

Zutaten

je 1 EL geröstete Kakaobohnen
ganze Zimtrinde
Kardamomkapseln
Muskatblüte
getrocknete Vanilleschote
getrocknete Chilischoten
nach Belieben ganze Pfefferkörner oder Piment

Herstellung

Geröstete Kakaobohnen mit getrockneter Vanilleschote, Zimtrinde, Chili, Muskatblüte und Kardamomkapseln – nach Belieben auch Pfefferkörner oder Piment – grob zerkleinern. Alles in eine Gewürzmühle füllen und nach Bedarf über Süßspeisen, Cappuccino oder auch herzhaftere Gerichte mahlen.

Zum Aromatisieren von der Trinkschokolade besonders gut geeignet!

Von der Kakaobohne zur Schokolade

Nach dem Öffnen der Kakaoschote und nach einigen Tagen Fermentation sind die Kerne vom Fruchtfleisch befreit und können getrocknet werden. Der so entstandene Rohkakao ist braun bis tiefdunkelrot gefärbt und geschmacklich etwas bitter; man kann den Kakao nur erahnen. Nach dem Verlesen des Rohkakaos werden die Bohnen geröstet und erhalten so ihre charakteristische Farbe und ihr Aroma. Zur Weiterverarbeitung werden die Bohnen gebrochen, Teile der Schale entfernt und der Bruch weiter zerkleinert. Schließlich wird die Kakaobutter, die sich durch die Hitze beim Mahlvorgang abtrennt, entfernt. Übrig bleibt eine Kakaomasse, aus der nun Kakaopulver oder Schokolade hergestellt wird. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen vier verschiedenen Schokoladensorten.

Weißer Schokolade

Eigentlich handelt es sich bei weißer Schokolade um keine echte Schokolade, da ihr die geschmacksgebenden Komponenten des Kakaos fehlen.

Milchschokolade

Sie hat einen Mindestanteil von 20 Prozent Kakaotrockenmasse und weitere Bestandteilen wie Milchpulver oder Sahne und maximal 55 Prozent Zucker.

Bitterschokolade

Sie hat einen Mindestanteil von 35 Prozent Kakaotrockenmasse, die bis zu 99 Prozent betragen kann.

Neu: „Ruby Schokolade“

Seit 2019 gibt es die „Ruby Schokolade“, eine natürlich rosafarbene Schokolade, die ihre Farbe den rötlichen Bohnen zu verdanken hat. Geschmacklich nicht mit der klassischen Schokolade vergleichbar und noch wenig im Handel.