



BACKEN

SÜSSER SCHOKO FISCH

ZUTATEN:

- Zutaten für deinen Lieblingsschokokuchen
- Backform
- Schokoglasur
- Schokolinsen in den Rapid-Farben

SO WIRD ES GEMACHT:

Als erstes backst du deinen Lieblingsschokokuchen. Wir haben unseren in einer 26cm Springform gebacken und dies ging sich für rund 12 Stück Kuchenteile aus.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lasse ihn gut auskühlen. Schneide aus dem Kuchen ein Stück in der Form eines Dreiecks heraus und setze das Dreieck auf die andere Seite.

Nun kann man schon einen Fisch erkennen. Erhitze nun die Schokoglasur, wie auf der Packung angegeben.

Die flüssige Schokoglasur lass nun vorsichtig über den Kuchen fließen und verstreiche die Unebenheiten mit einem Buttermesser.

Wenn die Schokoglasur gut verronnen ist, kannst du den Kuchen mit Schokolinsen dekorieren. Wir haben hierzu unsere Gründungsfarben blau und rot, sowie grün verwendet.

Viel Spaß beim Backen und Verzieren!

