

Cioccolata con stecco in tre colori

circa 5 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

50 g di cioccolato fondente
50 g di cioccolato al latte
50 g di cioccolato bianco
1.5 dl di latte

1 Preliminari:

Bicchierini in plastica per liquore, cucchiaini di plastica o cannuce da cocktail.
3 sac à poche.

2 Preparare:

Spezzettare i tre cioccolati e scioglierli separatamente a bagnomaria. Versare ognuno dei tre cioccolati in un sac à poche e creare delicatamente tre strati nei bicchierini da liquore. Infilare i cucchiaini di plastica o le cannuce nel cioccolato e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per **ca. 3 ore**.

Staccare il cioccolato dai bicchierini.

3 Per servire:

Portare a bollire il latte. Mettere la cioccolata in una tazza e ricoprire con il latte bollente. Aspettare ca. 3 minuti fino a quando la cioccolata non si sarà completamente sciolta. Mescolare con il cucchiaino di plastica o con la cannuccia e gustare.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- La cioccolata con stecco è perfetta come piccolo regalo. Decorare con i Cuori al cioccolato, le Decorazioni da cospargere, la Scrittura decorativa Dr. Oetker ecc. per renderla più carina. Aggiungere anche le istruzioni per la preparazione. Il cioccolato fuso può essere aromatizzato a piacere con l'Aroma Rum, l'Aroma Burro-Vaniglia o Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker.

