

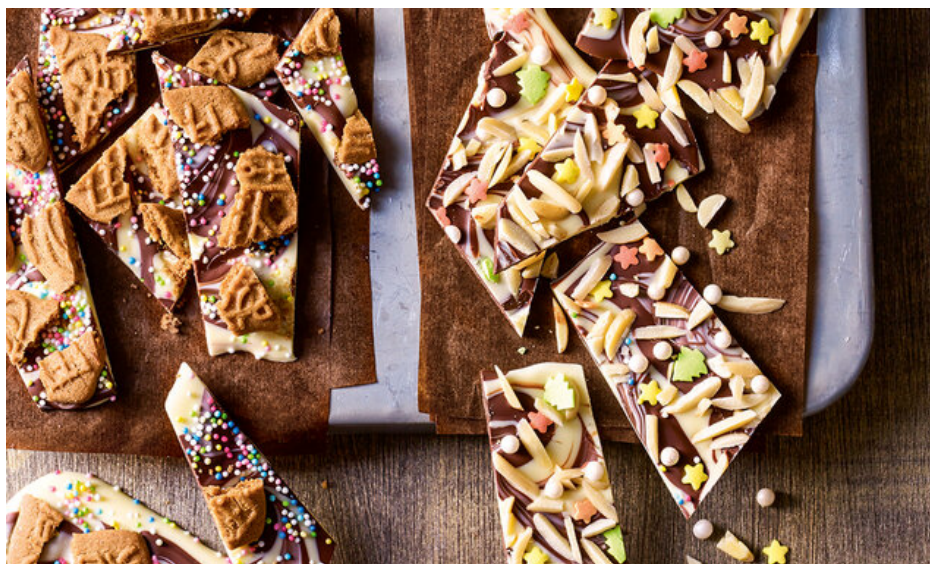
Scorza di cioccolato

circa 20 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

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

150 g di cioccolato fondente
150 g di cioccolato bianco

Decorazione:

50 g bastoncini di mandorle
di decorazione da cospargere natalizie
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker
30 g di biscotti Speculatius (ca. 3 pezzi)

1 Preparazione:

Stendere la carta da forno su un tagliere o una placca. Spezzettare gli spekulatius.

2 Procedimento:

Tritare grossolanamente i due tipi di cioccolato e scioglierli a bagnomaria: in una padella portare a ebollizione un po' d'acqua. Riporvi una ciotolina resistente al calore, in modo che non sia a diretto contatto con l'acqua ma che venga avvolta dal vapore. Far sciogliere lentamente il cioccolato tritato nella ciotolina. L'importante è che il cioccolato non entri a contatto con l'acqua.

Versare i due tipi di cioccolato fuso l'uno accanto all'altro sulla carta da forno con un getto sottile, formando un rettangolo (ca. 30 x 20 cm). Utilizzando un cucchiaino da tè, "tirare" il cioccolato liquido creando un motivo marmorizzato. Decorare una metà con spekulatius e nonpareille e l'altra metà con mandorle e decorazioni da cospargere. Riporre in frigorifero per **ca. 2 ore** per far solidificare.

Spezzare il cioccolato o tagliarlo a pezzettini.

Consiglio:

Il cioccolato si conserva per circa 3 settimane in un luogo fresco.