

Rezept:
Max Ertl

Freitag, 3. Dezember 2021

Schoko-Nikolaus

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes

Zutaten:

500 g	Vollmilch-Kuvertüre
150 g	Zartbitter-Kuvertüre zum Schminken des Nikolaus
150 g	weiße Kuvertüre zum Schminken des Nikolaus
	Weihnachtsmann- Gießformen mit Verschlussklammern (z.B. über Back-Onlinehops)

Zubereitung:

1. Die unterschiedlichen Kuvertüren jeweils separat schmelzen und temperieren: Die Kuvertüre klein hacken. Ca. 2/3 der Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen und auf ca. 45 Grad erhitzen. (Zum Schmelzen im Wasserbad die klein gehackte Kuvertüre in eine Schüssel gegeben und diese auf einen Topf mit heißem Wasser schmelzen. Zu beachten ist, dass kein Wasser in die Kuvertüre gelangen darf, die Masse würde sonst zu stocken beginnen und kann nicht weiterverarbeitet werden.)
 2. Zum Temperieren dann die restlichen 1/3 der gehackten Kuvertüre unter die geschmolzene Kuvertüre geben, gut verrühren und mit einem Pürierstab unterarbeiten. Dabei darauf achten, dass möglichst keine Luft untergemixt wird. Durch das Zugeben der festen Kuvertüre kann man die Kuvertüre auf ca. 28 Grad herunterkühlen. Dann nochmal leicht auf die Verarbeitungstemperatur von 32 Grad erwärmen.
 3. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, macht man zunächst eine Probe. Dafür taucht man die Spitze eines Messers in die Kuvertüre und lässt dies im Raum festwerden. Ist die Probe nach 5 Minuten nicht angezogen oder weist sie weiße Flecken oder Streifen auf, muss der Temperiervorgang nochmal von vorne beginnen.
 4. Vor dem Ausgießen die Gießform gut mit einem sauberen Tuch ausreiben, zusammensetzen und klammern.
- Tipp: Man kann den Nikolaus vor dem Zusammensetzen der Form auch mit temperierter heller und dunkler Kuvertüre mit einem Pinsel oder einer kleinen Spritztüte sozusagen schminken. Etwas erstarren lassen, dann die Formen zusammensetzen und klammern.



5. Die temperierte Kuvertüre in die leicht schräg gehaltenen Formen füllen, die Formen immer leicht anklopfen, damit die Luft entweichen kann. Die gefüllte Form umdrehen und die Schokolade anziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit etwas Kuvertüre auf eine glatte Fläche als Boden für den Schoko-Nikolaus aufstreichen. Die Formen ein zweites Mal mit temperierter Kuvertüre ausgießen. Die Tropfnasen am unteren Ende der Form vor dem Erstarren abstreichen, und die gesamte Form auf die aufgestrichene Kuvertüre setzen.
7. Kuvertüre erstarren lassen, vorsichtig vom Boden lösen, die Klammern lösen.
8. Dann vorsichtig die Form lösen. Fertig ist der Schoko - Nikolaus.