

Halloween Chocolate Bark



Zutaten

Für 1 Blech

- 5 Tafeln iChoc Plnty Classic / iChoc Cinnamon Roll Schokolade
- 1 Tafel iChoc White Vanilla Schokolade
- Bunte vegane Streusel nach Belieben

Zubereitung

1. iChoc White Vanilla über dem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.
2. Während die weiße Schokolade abkühlt, die iChoc Plnty Classic / iChoc Cinnamon Roll ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die geschmolzene dunklere Schokolade gleichmäßig auf dem Blech verteilen, sodass eine etwa 5 mm dicke Schokoladenschicht entsteht.
4. Sofort kleine Kreise und Kringel mit der weißen Schokolade auf die noch weiche dunkle Schicht setzen. Mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen die Kreise nach außen ziehen, sodass ein Spinnenweben-Effekt entsteht. Mit der dunklen Schokolade noch kleine Geister-Gesichter formen.

- 5.** Nach Belieben mit bunten veganen Streuseln bestreuen. (Tipp: Für einen echten Halloween-Look eignen sich Orange-, Lila-, Rot-, und Schwarztöne besonders gut).
- 6.** Das Blech für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade schön fest ist. Anschließend in grobe Stücke brechen.