



Halloween Chocolate Bark



Zutaten

Für 1 Blech

- 5 Tafeln iChoc Planty 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 Planty 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.