



## Schoko-Geister-Bananen



### Zutaten

Für 6 Geister

- 3 Bananen
- 5 Tafeln iChoc White Vanilla Schokolade
- 20g iChoc Cinnamon Roll Schokolade / Planty Classic Schokolade

### Zubereitung

- 1.** Ein Backblech oder Teller mit Backpapier auslegen
- 2.** Die iChoc White Vanilla grob hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Zwischendurch umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 3.** Die Bananen schälen und halbieren. Anschließend je ein Holzstäbchen in das dickere Ende jeder Bananenhälfte stecken.
- 4.** Die geschmolzene weiße Schokolade in ein hohes, schmales Gefäß geben. Die Bananen einzeln hineintunken, bis sie vollständig überzogen sind. Überschüssige Schokolade leicht abtropfen lassen. Anschließend auf das vorbereitete Backpapier legen.

**5.** Die Bananen für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

**6.** Währenddessen die dunklere Schokolade (iChoc Cinnamon Roll oder iChoc Planty Classic) schmelzen. Mit einem Zahnstocher, Holzspieß oder einem feinen Pinsel kleine Geistergesichter auf die Bananen malen.

**7.** Noch einmal kurz kaltstellen (ca. 5-10 Minuten), bis die Gesichter fest sind.

**Tipp:** Reste der Schokolade nicht entsorgen, sondern beispielsweise für schokolierte Weintrauben nutzen.