

Selbstgemachtes Schokoladenei

1. April 2021

Das Riesenschokoei hat in Italien schon lange Tradition. Früher hat man ein kleines Ostergeschenk zu einer Bäckerei gebracht, die das Present dann innerhalb eines Schokoladeneis verpackt hat. Mittlerweile kann man diese Riesenschokoeier zur Osterzeit in fast jedem Supermarkt in Italien kaufen. Egal ob für Zartbitter-, Milch- oder weiße Schokolade-fans, hier ist für die ganze Familie etwas dabei. Doch selbstgemacht schmeckt immer noch am besten und deshalb gibt es heute ein Rezept, um dieses besondere Ostergeschenk selbst herzustellen. Dafür benötigt man einfach nur Schokolade und eine Silikonform in Eierform.

Egal welche Lieblings-Schokolade, Dekoration oder Marmorierung, der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Kreier dein individuelles Schokoladenei und versüße dir und anderen die Osterzeit mit diesem ganz besondern Geschenk.



Zutaten für das Schokoladenei

500g Schokolade nach Wahl

200g weiße Schokolade

Silikonform in Eierform

Dekoration nach Wahl (Streusel, Nüsse, Pistazien usw.)

Schokoei zubereiten

Basis Schokoladenei

Als Erstes hacken wir die Schokolade und schmelzen 2/3 davon in einem Topf über einem Wasserbad, bis sie eine Temperatur von ca. 45 Grad Celsius erreicht hat.

Nun die restliche Schokolade unterrühren bis eine Temperatur von 30 Grad Celsius erreicht ist und daraufhin die 1. Schicht Schoko mit Hilfe eines Pinsels in die Eierform streichen.



Die Form geben wir nun für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit die Schokolade aushärtet. Jetzt streichen wir eine weitere Schicht Schokolade darüber und stellen die Form erneut für 10 Minuten kalt.

Diesen Vorgang wiederholen wir noch einmal, damit das Schokoei die richtige Dicke hat und nicht bricht. Danach lösen wir die Schokoeier vorsichtig aus der Form. Als Nächstes verteilen wir auf den Rändern der beiden Eihälften etwas geschmolzene Schokolade und kleben die beiden Teile damit zusammen. Nun stellen wir das Ei erneut für 15 Minuten im Kühlschrank kalt.



Dekoriertes Schokoei

Möchte man das Eiinnere gerne verschönern, kann man bei der letzten Schicht Schokolade die Dekoration nach Wahl darauf verteilen.

Wir haben beispielsweise einmal Nüsse und einmal Streusel verwendet, aber hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Marmoriertes Schokoladenei

Für marmorierte Eier schmelzen wir einfach die weiße Schokolade über einem Wasserbad und verteilen diese mit Hilfe eines Löffels linienartig in der Form. Nun stellen wir die Form 10 Minuten kalt. Daraufhin nehmen wir die dunkel geschmolzene Schokolade zur Hand und streichen die Form damit aus. Der weitere Vorgang ist gleich wie bei unserem einfachen Basis-Schokoladenei.

Fertig ist unser besonderes Ostergeschenk und jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

