

Schoko-Bomb aus dem Thermomix®



© Schoko-Bomb - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



9 Stück

Besondere Geschenkidee für kalte Wintertage, Advent und Weihnachten.

Wir lieben Mixen

Leserin Barbara Mehling (Admin in der Gruppe "[Leckereien aus meinem Mixi](#)" von unserer [Zaubernixe Sybi](#)) hat uns von einigen Wochen per Post mit einer ihrer selbstgemachten Schoko-Bomb überrascht. Weil wir die Idee so "Bombe" fanden, haben wir mit Barbaras Zustimmung das Rezept für euch hier aufgeschrieben.

Schaut mal, hier könnt ihr euch das Video auf [Youtube](#) ansehen:

Danke, Barbara!

Und euch viel Spaß beim Mixen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Vollmilchkuvertüre
<input type="checkbox"/>	135 g	Kakao (Kaba oder ähnliches)
<input type="checkbox"/>	100 g	kleine Marshmallows
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben weiße Schokolade, Glitzer und Dekoperlen zum Verzieren
<input type="checkbox"/>		

Zubereitung

1. Kuvertüre in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern, an den Seiten herunterschieben. 130 g entnehmen, den Rest 3 Min./45 °C/Stufe 3 schmelzen. Wenn die Kuvertüre im Mixtopf geschmolzen ist, nach und nach die restliche Kuvertüre durch den Mixtopfdeckel dazu geben und komplett schmelzen lassen.
2. Mit einem Löffelrücken die Mulden (6,5 cm Durchmesser) einer Halbkugel-Silikonform mit Kuvertüre ausstreichen, ca. 10 Min. trocknen lassen, dann Vorgang wiederholen. Halbkugeln kaltstellen und erhärten lassen. Tipp: Während des Trocknens die Schokolade bei 40 °C/Stufe 1 weiter erhitzen, damit sie flüssig bleibt.
3. Halbkugeln vorsichtig aus der Form lösen. Eine Pfanne leicht erwärmen. Die Hälfte der Halbkugeln mit der Schnittfläche nach unten hineingeben und vorsichtig die Kanten glätten. In die Form zurück legen und je mit 1 gehäuften EL Kakao (ca. 15 g) und 1-2 TL kleinen Marshmallows füllen.
4. Anschließend die übrigen Halbkugeln in der Pfanne glätten und mit den gefüllten Halbkugeln zu Schokobomben verschließen, abkühlen und fest werden lassen
5. Nach dem Auskühlen nach Belieben mit weißer Schokolade, Glitzer und Dekorperlen verzieren.
6. Zum Servieren eine Schokobombe in eine große Tasse geben, mit heißer Milch übergießen und beobachten wie die knackige Schokoladenhülle zu einem cremig-köstlichen Kakao verschmilzt und kleine Köstlichkeiten auftauchen!

Haltbarkeit: Kühl, trocken und dunkel aufbewahrt ca. 3 Monate

Nährwertangaben

pro Stück: 325 kcal, 8 g E, 17 g F, 36 g KH