

Schoggischalen

Zutaten für 8 Stück

400	g	Kuvertüre	Temperieren ¹ .
8		Ballone vom Typ „Wasserbombe“, ca. 8 cm Ø	Prall aufblasen (mit Pumpe).

Ballone mit der runden Seite nach unten zu etwa $\frac{1}{4}$ in die Kuvertüre tauchen und auf ein Backpapier setzt. Dabei bildet sich auch das Füsschen.

Die Schoggischalen etwa ein halbe Stunde kühl stellen bis sie fest sind (10-15°C).

Den Tauchvorgang, je nach gewünschter Dicke der Schalen, 1-2 Mal wiederholen.

Ballone mit einer Nadel anstechen damit sie platzen. Restliche Ballonteile entfernen.

Füllung

Die Schalen kann man mit Glace, Mousse, Früchten und anderen Dingen füllen.



¹ Temperieren: Kuvertüre über dem Wasserbad auf 45°C erwärmen, dann auf 27°C abkühlen lassen und anschliessend wieder auf 32°C erwärmen. Diese Temperatur konstant halten. Weitere Infos siehe [hier](#).