

## Schokoladen-Osterhasen



### **Zubereitung:**



Die Schokoladenform mit Watte gut ausreiben.



Verschiedene Couverturen temperieren und mit einem Pinsel kleinere Flächen bemalen, hier mit dunkler und weisser Couverture. Die Couverture erstarren lassen.



Die restliche Fläche mit derjenigen Couverture bepinseln, mit welcher der Hase dann gegossen wird, hier mit Milchcouverture. Das Ausmalen mit dem Pinsel verhindert unschöne Luftblasen an der Oberfläche und gibt Gewähr, dass alle Stellen mit Couverture bedeckt sind.



Die beiden Formhälften zusammensetzen...

## Bedello – Pralinen- und Confiserierezepte

---



...und mit den Klammern fixieren.



Mit Couverture die Form bis zum Rand füllen.



Die Couverture wieder aus der Form leeren, dabei mit dem Finger an die Form klopfen. Den Rand glatt steichen. Die Form gegen das Licht heben und durch die Form schauen. So lassen sich noch all zu dünne Stellen finden. Notfalls nochmals füllen und wieder leeren.



Trempierpapier auf eine Platte legen und etwas Couverture in der Grösse der Form darauf geben (das gibt den Boden).



Die Form darauf legen und etwa 4 bis 5 Minuten stehen lassen. Dann die Klammern entfernen und die Platte mit dem Hasen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.



Den Hasen vom Papier nehmen und die äussere Couverture beim Boden entfernen. Dann die Form mit grosser Sorgfalt öffnen.

Die Kunst der Osterhasen besteht darin, die Wände dünn zu halten, ohne dass der Hase beim Herausnehmen aus der Form zerbricht.

In der Regel wird besonders dünnflüssige Couverture verwendet, da damit das Auspinseln der Form entfällt.

Sollte der Hase zerbrechen und nicht aus der Form gehen, ist meistens eine schlecht temperierte Couverture oder Kratzer an der Form schuld.

Solche Formen sind ziemlich teuer. Deshalb sollte man sie sorgfältig behandeln und vor harten Gegenständen schützen. Haben die Formen einmal Kratzer, sind sie reif für den Müll.