

Schaurige Schokoküsse

Ihr seid noch auf der Suche nach einem schaurig-schönen Hingucker für eure Halloween-Party am Freitag? Diese Mohrenkopf-Fratzen zaubert ihr in kurzer Zeit auch auf den letzten Drücker und schindet garantiert Eindruck bei euren Freunden.

Das braucht ihr für:

- 1 Packung Mini-Mohrenköpfe
- 25 g weiße Schokolade
- 25 g Zartbitterschokolade
- 2 Gefrierbeutel

So geht's:

Die Möhrenköpfe sollen gut gekühlt sein. Für die Gesichter setzt ihr ein Wasserbad auf, in dem ihr die weiße und dunkle Schokolade in unterschiedlichen Tassen flüssig werden lasst. Dann füllt ihr die weiße Schokolade mit einem Teelöffel in die Spitze eines Gefrierbeutels. Die Spitze der Tüte schneidet ihr so ab, dass ein 1 bis 2 Millimeter großes Loch entsteht.



Mit dieser weißen Spritztüte malt ihr vorsichtig viele verschiedene gruselige Gesichter auf die braunen und schwarzen Mohrenköpfe. Das muss schnell gehen, sonst werden die Schokoküsse in den warmen Fingern weich. Anschließend wiederholt ihr die Prozedur mit der dunklen Schokolade und den weißen Schaumtörtchen. Anschließend kommen alle bis zur Party wieder in den Kühlschrank.

<http://wildesgeschnetzel.wordpress.com/2014/10/29/schaurige-schokokusse/>