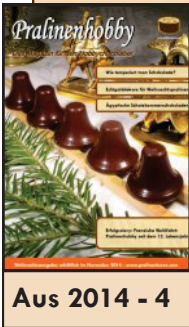


EINE GIESSFORM FÜR SCHOKOLADE SELBST HERGESTELLT



KW

Schokoladengießformen sind teuer. Für den Anfang kann man sich mit einer selbst gebastelten Form behelfen. Diese Form eignet sich auch zum Gießen von Ganaches, Nougat oder Gelee.



Schritt 1: Man benötigt: Ein Stück Pappe, eine Schere, ein Teppichmesser, ein Lineal, einen Stift, Tesafilm und eine Unterlage zum Schneiden (z.B. ein Holzbrett).

Schritt 2: Man malt sich zuerst die gewünschte Größe der Form auf die Pappe. An jedem Rand gibt man 1,5 cm hinzu. Die Pappe wird am Außenrand mithilfe eines Teppichmessers zugeschnitten.

Schritt 3: Nun legt man das Lineal 1,5 cm vom Rand entfernt (also am inneren Rand) an und ritzt mit dem Teppichmesser die Linie an, so dass sich die Pappe hier geradlinig knicken lässt.

Schritt 4: Die vier Ecken werden herausgeschnitten.

Schritt 5: Die Seitenteile werden hochgeklappt und ringsum mit einem Tesafilmstreifen fixiert.

Schritt 6: Nun schneidet man ein Backpapier in derselben Größe wie die anfängliche Pappe zurecht.

Schritt 7: Das Backpapier wird von allen vier Seiten, wie auf dieser Zeichnung zu sehen ist, eingeschnitten.



Schritt 8: Das Backpapier wird nun in die Pralinenform gedrückt und die Falze an die Pappform angepasst. Durch die Einschnitte überlagern sich die Papierstreifen in den Ecken und es entstehen saubere Kanten.

Tipp: Man schneidet sich gleich mehrere Backpapiere zurecht. Dann kann man die Form viele Male verwenden.

