

myChoco Rezepte

myChoco-Hack: Die perfekte Kuchenglasur



So geht's:

1. Ein Kuchen nach deiner Wahl in einer Silikonform backen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.
2. Silikonform großzügig und gleichmäßig mit flüssiger myChoco ausstreichen.
3. Den Kuchen wieder in die Silikonform geben und in den Kühlschrank stellen.
4. Ausreichend aushärten lassen (ca. 1 Std.).
5. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
6. Danach kannst du den Kuchen noch kreativ dekorieren. Fertig!

Gutes Gelingen! ♥