
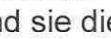


## Projekttag in der Dessertwerkstatt in Mannheim



Vier Schüler aus der Werkrealschule wurden von der Dessert-Werkstatt in Mannheim zu einem Kurs eingeladen, um zu sehen und zu lernen, wie Schokolade professionell weiterverarbeitet wird.



Hier sieht man  und , während sie die Schokoladenhippen machen. Der Teig muss vorsichtig, kreisförmig auf das Backpapier aufgestrichen werden. Dann werden die knusprigen, dünnen Kekse gebacken.

Beim Zubereiten der Schokoladenmousse, muss die geschmolzene Kuvertüre ganz vorsichtig unter die Ei-Masse untergehoben werden.

Danach wird noch die geschlagene Sahne dazugegeben – und schon kann es im Kühlschrank gekühlt werden, bis es auf dem Dessertteller angerichtet wird.



Die Kursleiterin zeigte, wie man die exklusiven Schokoladen-Kreationen anrichtet.  
Auf dem Teller waren Schokoladentörtchen mit Ganache, Schokolademousse, Souffle mit flüssigem Schokoladenkern, Eis von weißer Schokolade und Schokoladensauce.

Lecker...

Lecker...

Lecker...



Wie man sieht, hat es und allen Spaß gemacht.