

CHOCOFALLA Workshop



Foto: Maria Kux

Stellen Sie sich einen Schmetterling aus dunkler Schokolade vor. Die Flügel des Schmetterlings sind dünn, zart und wunderschön. Brechen Sie nun ein Stück ab. Schließen Sie die Augen und lassen Sie diese zartschmelzende Schokolade auf Ihrer Zunge schmelzen.

Bei Chocofalla zeige ich Ihnen, wie Sie sich genau so eine Schokolade im Nu zuhause selber machen können.

Für den musikalischen Genuß sorgt Daniel Serrano. Flamencomusik vom Feinsten.

Kosten des Workshops: 58 € pro Person

Anmeldung unter b.jung@chocofalla.at

Details über den nächsten Workshop finden Sie [hier](#).

