

Edle Super-Food-Schokolade

Edel-Kuvertüre getoppt mit Gojibeeren, Mandeln, Pistazien, Sesam, Walnüssen und getrockneten Aprikosen.

etwa 10 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zum Bestreuen:

100 g Nuss-Fruchtmischung, z. B. Gojibeeren, Soft-Aprikosen, Mandeln, Sesamsamen, Walnüsse, Cashew-, Sonnenblumen-, Pistazienkerne

Wie bereite ich edle Super-Food-Schokolade zu?:

1 Zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf ein Stück Backpapier streichen und beliebig mit der Nuss-Fruchtmischung bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.

2 Kuvertüreplatte in beliebige Stücke schneiden, brechen oder ausstechen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Edel-Kuvertüre kann auch Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Kuvertüre verwendet werden.