

Erdbeeren im Schokomantel - Thermomix-Rezept



© Erdbeeren im Schokomantel - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | weiße Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 3 TL | Kokosöl |
| <input type="checkbox"/> | 2-3 | Tropfen rosa Lebensmittelfarbe |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Vollmilchschokolade |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Zartbitterschokolade |
| <input type="checkbox"/> | | Nach Belieben Zuckerherzchen und Nonpareilles zum Dekorieren |

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und sorgfältig trocken tupfen. Weiße Schokolade und **1 TL** Kokosöl in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade in 2 Schälchen umfüllen. 1 Tropfen Lebensmittelfarbe in eines der Schälchen tropfen und verrühren. Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Farbtintensität erreicht ist. 1 EL flüssige weiße Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und beiseitelegen.
2. Mixtopf spülen und sorgfältig abtrocknen. Vollmilchschokolade und **1 TL** Kokosöl in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade in ein Schälchen umfüllen. Vorgang mit Zartbitterschokolade und **1 TL** Kokosöl wiederholen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Erdbeeren nach Belieben in weiße, rosa, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade eintauchen und auf das Backblech legen. Vom Gefrierbeutel eine winzige Ecke abschneiden und mit der flüssigen weißen Schokolade nach Belieben Punkte oder Linien auf die Erdbeeren zeichnen. Erdbeeren nach Belieben mit Zuckerherzen oder Nonpareilles bestreuen. Schokolade ca. 2 Std. trocknen lassen. Erdbeeren servieren.

Nährwertangaben

Nährwerte pro Portion: ca. 310 kcal, 4 g E, 18 g F, 32 g KH