

Erdbeeren im Schokomantel aus dem Thermomix®



© Erdbeeren im Schokomantel - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Ganz einfach und soo gut: Schoko-Erdbeeren

Schokofrüchte, sie erinnern an Jahrmarkt-, Krämer- oder Weihnachtsbesuch - die Kombination von zartschmelzender Schokolade mit der Frische der Erdbeeren ist ein ganz besonderer Genuss. Gerade zu Muttertag, wenn die heimischen Erdbeeren überall verfügbar sind, sind die liebevoll verzierten Früchte ein schönes, leckeres Geschenk.

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 Farbintensität 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