

Himbeerschokolade aus dem Thermomix®



© ©



30 Min + Wartezeit



leicht



10 je nach Größe

Der Vatertag naht und nie war Danke sagen einfacher. Eine superleckere Geschenk-Idee für alle Superpapas und Superopas ist unsere Himbeerschokoladem mit Kirschwasser oder Whiskey.

Und für alle Supermamas und Superomas haben wir auch eine tolle Idee: Hier findet ihr unsere Erdbeerpralinen!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 15 g | gefriergetrocknete Himbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Zartbitterschokolade |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Vollmilchschokolade |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Kirschwasser oder Whiskey |

Zubereitung

1. Gefriergetrocknete Himbeeren in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen und sehr gut trocken reiben.
2. Zartbitterschokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen. Vollmilkschokolade ebenso zerkleinern. Zartbitterschokolade wieder in den Mixtopf geben. Beides zusammen 5,5 Min./55 °C/ Stufe 0,5 schmelzen.
3. Himbeeren und Kirschwasser zugeben und 5 Sek./ Linkslauf/ Stufe 4 verrühren. Masse in Schokoladenformen gießen und fest werden lassen. Aus der Form stürzen.

Haltbarkeit: ca. 6 Wochen. Wichtig: Schokolade trocken, kühl (12-18 °C) und dunkel lagern.

Nährwertangaben

pro Stück: ca. 165 kcal - 2 g E - 9 g F - 17 g KH