

Himbeerschokolade aus dem Thermomix®



© Himbeerschokolade - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



10 je nach Größe

Schnell gemixt und wie feine Pralinen

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

Auch eine tolle Idee sind 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. Vollmilchschokolade 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