

Eiskonfekt mit Zartbitter-Schokolade

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Für 12 Portionen

Für das Konfekt

50 g Kokosfett
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g Vollmilchkuvertüre
30 g Puderzucker
1 Teelöffel Kakaopulver
1 Teelöffel Vanillearoma

Zum Garnieren

Haselnüsse, gehackt
Haselnusskrokant
Grobes Meersalz
Gefriergetrocknete Himbeeren

Besonderes Zubehör

Pralinenform

Waffel oder Becher? Na, Hand natürlich! Trotz "Eis" im Namen hat unser wunderbar zartschmelzendes **Eiskonfekt** nämlich wenig mit der tiefgefrorenen Köstlichkeit zu tun. Für **Abkühlung** sorgt es dennoch schon auf den ersten Biss. Sein erfrischendes Geheimnis? **Kokosfett!** Das entzieht deinem Mund beim Genießen Wärme und sorgt so für **kühles Schlemmen**, das dir in deiner Dessertschale

garantiert nicht so schnell dahinschmilzt.

Besonders lecker wird dein Eiskonfekt übrigens mit **verschiedenen Toppings**. Weil es für uns gerne immer knusprig-süß-salzig zugehen darf, gibt es **Nüsse, Krokant, gefriergetrocknete Beeren und grobes Salz**. Auf deinem Konfekt verteilt, kommen garantiert alle Naschkatzen voll und ganz auf ihre Genießerkosten.

- 1 -

Kokosfett in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Kuvertüre grob hacken und dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

- 2 -

Die restlichen Zutaten hinzufügen und so lange verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

- 3 -

Masse leicht abkühlen lassen. Ist sie warm, aber nicht mehr heiß, in einen Messbecher oder eine Spritztüle umfüllen und in die Pralinenform geben. Abkühlen lassen. Sobald die Schokolade fest zu werden beginnt, mit gehackten Nüssen, Salz, gefriergetrockneten Beeren oder Krokant garnieren.

- 4 -

Konfekt für mindestens 1 Stunde im Gefrierfach aushärten lassen, danach kühl lagern.