

Fruchtig, süß und salzig: Schokoladen-Granatapfel-Goodies

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



übergießen, sodass sie vollständig ummantelt sind. Mit einer letzten Schicht Granatapfelkernen abschließen.

- 3 -

Mit etwas Meersalz bestreuen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zutaten für 12 Stück

220 g Granatapfelkerne
200 g dunkle Schokolade
1 Esslöffel Meersalz

Besonderes Zubehör

12 Pralinenförmchen
Spritzebeutel

Heute reichen 3 Zutaten, um dich glücklich zu machen. Zartschmelzende Schokolade, fruchtige Granatapfelkerne und grobes Meersalz, das für die ganz spezielle Note deiner neuen Lieblingssüßigkeit verantwortlich ist.

- 1 -

Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Den Boden der Pralinenförmchen mit einer Schicht Granatapfelkernen bedecken. Etwas geschmolzene Schokolade darüber verteilen. Mit einer zweiten Schicht Granatapfelkernen bedecken und erneut mit Schokolade