

Choko - Crossies

Kategorien: Crossies, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Frosties (ca. 250g)
125	Gramm	Gehackte Mandeln
		Herbe- oder
		Vollmilchkuvertuere
		(in handelsueblicher
		Verpackung 2 ½ st.)
	Etwas	Kakaobutter

Anleitung:

MAN LOEST DIE KUVERTUERE IM WASSERBAD AUF UND DIE KAKAOBUTTER AUCH (EXTRA TOPF). WENN DIE KUVERTUERE AUFGELOEST IST, GIBT MAN ETWAS KAKAOBUTTER DAZU, ABER NICHT VIEL, SO DASS DIE KUVERTUERE NICHT MEHR SO DICKFLUESSIG IST (ALSO NICHT UEBER TREIBEN). DIE KUVERTUERE VORHER AUS DEM WASSERBAD NEHMEN. DERWEIL ROESTET IHR DIE GEHACKTEN MANDELN (GOLDBRAUN). NUN TEMPERIERT IHR DIE KUVERTUERE, D.H. SIE WIRD SOLANGE KALT GERUEHRT (NICHT MIT DEM MIXER!!!) BIS MAN NOCH ETWAS WAERME IN DER KUVERTUERE SPUERT. MACHT EINE PROBE, OB DIE KUVERTUERE AUCH ANZIEHT, WENN NICHT, WEITER RUNTERTEMPERIEREN, WENN JA, ALLE ZUTATEN IN DIE KUVERTUERE UND PORTIONIEREN. MIT DER MENGE DER KUVERTUERE MUESST IHR MAL GUCKEN, ICH HABE ES IMMER NACH MEINEM HOLZAUGE GEMACHT. *