



# BRUCH- SCHOKOLADE

## ZUTATEN

Was das Herz begehrt!

### Vorschlag:

- Weisse Schokolade mit getrockneten Blüten und Pistazien.
- Milkschokolade mit zerkleinerten Haselnüssen.
- Zartbitterschokolade mit gepufftem Amaranth und Cranberrys.

## ZUBEREITUNG

- Die gewünschte Menge Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 5 zerkleinern. Schokolade bei 50°C/ Stufe 1.5 schmelzen lassen (Zeit variiert je nach Menge).
- Die flüssige Schokolade auf ein Backpapier leeren und mit den gewünschten Zutaten bestreuen.
- An einem kühlen Ort auskühlen lassen.
- Danach vorsichtig in Stücke brechen. Nach Lust und Laune kombinieren und zum Beispiel in Cellophan-Säckli abfüllen.

Genussmix.ch