

Flammende Herzen



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

60 g getrocknete Cranberries

2 EL Kirschwasser

225 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett

Zubereitung:

Die Cranberries in kleine Stücke schneiden und mit dem Kirschwasser verrühren. Das Ganze dann etwas 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Röhrelement bei Kochintervallstufe 1 geschmeidig schmelzen und rühren.

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade in ein Gummi-Herz-Förmchen (z.B. Eiswürfelformen aus Gummi) füllen. Darauf dann $\frac{1}{2}$ Teelöffel Cranberriestücke verteilen und dort drauf wieder $\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade geben. So weiter verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Herzen für etwa 15 Minuten in ein Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Die Herzen dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.