

gefrorene Schokoheidelbeeren



Zutaten für die gefrorenen Schokoheidelbeeren:

Heidelbeeren

weiße Kuvertüre

Die Heidelbeeren werden gewaschen, getrocknet und auf einem Brett ausgelegt. Auf diese Weise friert man die Heidelbeeren separat ein und sie kleben nicht zusammen. Sobald die Heidelbeeren vollständig gefroren sind, wird die Kuvertüre geschmolzen. Die gefrorenen Heidelbeeren werden einzeln in die Schokoglasur getaucht.

Die Glasur wird schnell fest. Wenn man die Heidelbeeren nicht sofort vernascht, sollte man sie bis zum Verzehr nochmals einfrieren, da sie an heißen Tagen schnell antauen.

Die gefrorenen Heidelbeeren im Schokomantel überzeugen in Konsistenz und Geschmack auf allen Linien.

