

Knusper-Kirsch-Riegel

Rezept für 3 gefüllte Schokoriegel

Zutaten:

- 160g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 5g [Kirsch-Crispies](#)
- 5-7 Tropfen [Aroma-Öl Kirsche](#)



Zubereitung:

Die weiße Kuvertüre temperieren und das Aroma-Öl Kirsche hinzugeben. Die Kirsch-Crispies in die Gießform für Tafelschokolade streuen und die temperierte weiße Kuvertüre gleichmäßig in der Form verteilen.

Die Riegel-Gießform solange vorsichtig auf die Tischplatte klopfen, bis alle Luftbläschen aufgestiegen sind.

Wenn die Kuvertüre beginnt fest zu werden, die Tafelform für 30 Min. in den Kühlschrank stellen und aushärten lassen. Dann vorsichtig aus der Schokoladenform stürzen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de