

Schokoerdbeeren V/Z NAN 2320615 PLU 205



Bezeichnung des Lebensmittels:

Erdbeeren mit Vollmilch- und dunkler Schokoladenkuvertüre

Zutaten:

1,8kg Erdbeeren
150g Distler Vollmilchkuvertüre NAN 1066310
100g Distler Zartbitterkuvertüre NAN 2958015

Zubereitung:

Vorerst die Erdbeeren gründlich waschen. Leicht abtrocknen lassen, anschließend werden 5-6 Früchte (je nach Größe) auf einen Holzspieß aufgebracht und mit der zuvor geschmolzenen Vollmilchschokolade umhüllt. Die Verzierung wird mit der Zartbitterkuvertüre gemacht. Gut abtropfen lassen und erst nach dem Abkühlen der Vollmilchschokolade verpacken. Tara der einzelnen Spieße beachten.