

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.