

Schokoerdbeeren VZ NAN 2320641 PLU 296



Bezeichnung des Lebensmittels:

Halbe Erdbeeren mit Vollmilch- und dunkler Schokoladenkuvertüre

Zutaten:

2,3kg Erdbeeren

80g Distler Vollmilchkuvertüre NAN 1066310

50g Distler Zartbitterkuvertüre NAN 2958015

Zubereitung:

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