

Schokotraube WZ 8440494 PLU 698

**Bezeichnung des Lebensmittels:**

Weintrauben überzogen mit weißer Schokolade, verziert mit dunkler Schokoladenkuvertüre

Zutaten:

540g Weintrauben

370g Weiße Schokokuvertüre Distler 2751712

20g Zartbitterkuvertüre Distler NAN 2958015

Zubereitung:

Die Früchte waschen und abtropfen lassen. Danach mit dem Holzspieß die Früchte aufspießen. Weiße Schokolade schmelzen und den Traubenspieß komplett mit der weißen Schokolade überziehen. Danach mit Zartbitterkuvertüre verzieren. Abkühlen lassen.