

Erdbeeren im Schokoladenmantel

Hochzeit von Christoph und Nicola am
21.08.2004

ZUTATEN

Erdbeeren
Vollmilchschokolade
Zartbitterschokolade
ein wenig Sahne



ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen, säubern und trockentupfen (Ist wichtig, dass die Früchte trocken sind, weil sonst die Schokolade nicht hält).
2. Für die Glasur eine Mischung aus Vollmilch und Zartbitterschokolade mit wenig Sahne schmelzen. (Man kann anstelle der Sahne auch weiße Schokolade nehmen. Wichtig ist nur, dass ein wenig Fett das Ganze etwas geschmeidiger macht. Dadurch glänzt die Glasur auch schöner).
3. Die Erdbeeren in die Schokolade tunken und an der Luft hart werden lassen.
4. Zum Durchkühlen anschließend in den Kühlschrank geben.