



MINT-SCHOKOLADEN-STÜCKCHEN:

Exklusives Rezept mit Sirocco Moroccan Mint

Für eine Schokolade à ca. 20 Stücke

ZUTATEN:

- 1 Beutel Sirocco Moroccan Mint
- 0.5 dl Wasser (Tee-Aufguss wird intensiv)
- 150 g Dunkle Schokolade (70 % Kakao)
- 70 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Den Teebeutel mit dem siedenden Wasser übergossen und auskühlen lassen. Anschliessend den Teebeutel gut ausdrücken und entfernen.

Die Schokolade fein hacken und in eine dünnwandige Schüssel geben. Die Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, dabei darf sie das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen und glatrühren. Ein Backpapier auf ein Schneidbrett legen, die Hälfte der Schokolade auf das Backpapier geben und dünn zu einem ca. 17 x 22 cm grossen Rechteck ausstreichen. Ca. 30 Min. im Kühlschrank kühlstellen.

Den Puderzucker mit ca. 3 TL des Moroccan Mint Aufgusses zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Zuckerglasur auf dem Schokoladen-Rechteck verteilen, ca. 20 Min. gefrieren lassen. Danach die restliche Schokolade darauf verteilen und mind. 30 Min. kühlstellen. Anschliessend die Schokolade in Stücke brechen und im Kühlschrank aufbewahren.

Aktive Zubereitungszeit: 30 Min. / Kühlstellen:
80 Min. / Gesamtzeit: 110 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

