

<b>PORTIONEN</b> 24	<b>ZEIT GESAMT</b> 120 min	<b>LEVEL</b> Medium
------------------------	-------------------------------	------------------------

## Rezept

# SCHOKO-PEFFERMINZ-PLÄTTCHEN



Kannst Du Dich noch an die Werbung aus den 80zigern erinnern? Ein Tee trinkendes englisches Ehepaar.....er hieß Mortimer.

Dieser Name wird für mich immer mit den Schoko-Pfefferminz.Plättchen verbunden sein.

Ich grübele schon länger über eine Möglichkeit nach, so etwas in LC geeigneter Version selbst herzustellen. Klar, ich habe kein Labor und auch die technischen Voraussetzungen für eine voll automatisierte Produktion fehlen, von daher muss es mit Hilfe von Hr. Wong (aka Bob, der Baumeister) klappen.

Ich bin mit dem Ergebnis echt zufrieden und an Feinheiten der Ausführung lässt sich ja noch arbeiten.

Ich habe neben den klassischen Zutaten noch folgende Gerätschaften benötigt:

Lineal und Fön – warum? Das erkläre ich Dir in der Schritt-für-Schritt-Anleitung.

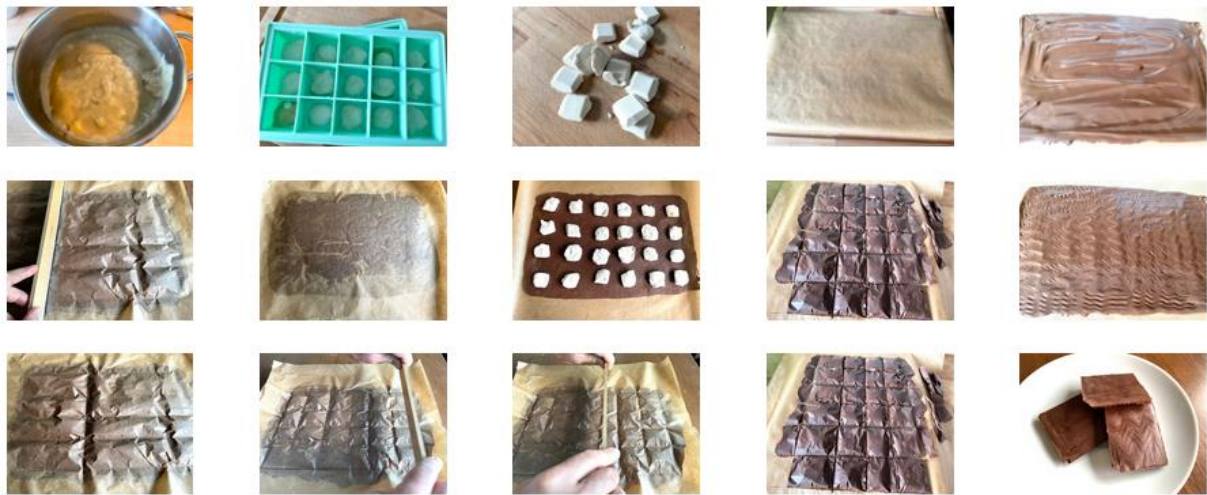
## ZUTATEN

- 2 Tafeln (je 80 g) no sugar added Vollmilchschokolade
- 2 Tafeln (je 80 g) no sugar added Zartbitterschokolade
- 2 TL Kokosöl

Für die Füllung:

- 40 g frische Pfefferminz
- 150 ml Wasser
- 40 g Kokosöl
- 40 g Erythrit
- 3 g Xanthan

*Die Plättchen zergehen auf der Zunge!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Schmelze je 1 Tafel (entspricht 80 g) Vollmilch- und Zartbitterschokolade zusammen mit 1 TL Kokosöl in einem Wasserbad. Achtung, dass die Schokolade nicht zu heiß wird und/oder anbrennt.

### SCHRITT 2

Gieße die flüssige Schokoladenmasse auf ein Backpapier und verstreiche sie gleichmäßig darauf zu einem Rechteck. Stelle die Schokolade nun – am besten im Kühlschrank – auf einem Brett – kalt. Wenn Du ein Muster (z.B. das Wellenmuster, dass Du in den Bildern siehst) in die Schokolade einbringen möchtest, sollte die Schokolade schon leicht abgekühlt sein. Ich habe die Zacken einer Gabel wellenförmig durch die Schokolade gezogen.

### SCHRITT 6

Sind die Minzstückchen komplett gefroren, mache sie aus den Eiswürfelformen, hole die erste Schokoladenplatte aus dem Kühlschrank und stürze sie (so dass die gewellte – sofern gemacht – Seite unten liegt) auf ein anderes Backpapier. Zlehe die nun obere Lage Backpapier vorsichtig ab und verteile die Minzstückchen gleichmäßig darauf.

### SCHRITT 7

Gib nun die 2. Schokoladenplatte auf die mit Minzstückchen belegte erste Platte.  
Um jetzt möglichst geschlossene Plattchen zu erhalten, lasse das Backpapier auf der 2. Lage noch weiter als Oberfläche. Jetzt kommt der Fön und das Lineal ins Spiel: Föne die oben liegende Schokoladenplatte über dem Backpapier leicht an, so dass die Schokolade weich, aber nicht flüssig wird. Nimm' dann die schmale lange Seite des Lineals und drücke dieses jeweils

### SCHRITT 3

Solltest Du Pfefferminzöl besitzen, kannst Du auf folgende Schritte verzichten. Wenn Du – wie ich – mit frischer Minze arbeitest, folge diesen Schritten, um möglichst viel Pfefferminzgeschmack zu erhalten:

Wasche und schneide frische Pfefferminzblätter in grobe Stücke. Gib ca. 100 ml Wasser hinzu und püriere alles so klein wie möglich.

Gib' die Masse dann mit weiteren ca. 50 ml Wasser in einen kleinen Topf und koche es auf. Lasse das Minzwasser dann durch ein Sieb laufen, so dass die Minzteilchen darin hängen bleiben. Du hast dann eine Menge von ca. 140 ml Minzwasser für die weitere Verarbeitung. Hast Du Minzöl kannst Du 140 ml Wasser mit so viel Minzöl, wie geschmacklich gewünscht, vermengen und die weiteren Schritte durchführen.

---

### SCHRITT 4

Gib' das Minzwasser wieder in den kleinen Topf und füge das Kokosöl, das Erythrit, sowie das Xanthan hinzu und verrühre es gut. Da Xanthan dazu neigt, Klümpchen zu bilden, prüiere alles zusammen gut durch.

---

### SCHRITT 5

Fülle jetzt die Minzmasse in einer Höhe von 2-3 mm in Eiswürfelformen und stelle sie danach in das Gefrierfach bis sie vollständig gefroren sind.

In der Zeit kannst Du die 2. Schokoladenplatte herstellen, also 2 Tafeln Schokolade zzgl. 1 TL Kokosöl im Wasserbad schmelzen, auf ein Backpapier streichen (möglichst ein gleich großes Rechteck wie bei der ersten Lage) und in den Kühlschrank zum Festwerden stellen.

---

im Quadrat um die Minzstückchen von oben auf die untere Platte an. Das muss vorsichtig, aber bestimmt geschehen, sonst laufen Dir nachher Deine Pfefferminzplättchen aus. Du kannst gerne zwischendurch nochmal mit dem Fön ein wenig nachhelfen, wenn sich die Schokolade nicht in die entsprechende Form bringen lässt.

---

### SCHRITT 8

Wenn Du alle Minzstückchen in eine rechteckige oder quadratische Form gebracht hast, kannst Du die obere Lage Backpapier abziehen. Um die einzelnen Plättchen sauber voneinander zu trennen (entlang der mit dem Lineal entstandenen Kanten), empfehle ich, ein Messer in heißem Wasser aufzuwärmen (wie beim Schneiden von Torten oder Eis) und dann die Stückchen zu schneiden.

---

### SCHRITT 9

Zur Aufbewahrung der kleinen Leckereien empfehle ich eine mit Backpapier ausgelegte Box, die im Kühlschrank aufbewahrt wird. Ich bin mir sicher, dass sie dort nicht allzu lange verweilen werden.