

PORTIONEN

ca. 18

ZEIT GESAMT

45 min

LEVEL

easy

Rezept

MASCARPONE-JOGHURT-KONFEKT

Naschen ohne Zucker? Und dann noch mit Schokolade? Klar geht das! Du brauchst nur die richtigen Zutaten, wie zum Beispiel eine no sugar added Schokolade, einen tollen Zuckerersatzstoff, bei dem man gar nicht auf die Idee kommt, dass es etwas anderes als der gewöhnliche Zucker ist und eine Inspiration. Fertig ist das Rezept für eine super leckeres Konfekt! Wir alle kennen diesen Riegel mit Erdbeere, den man am besten schön gekühlt im Sommer genießt. Ab sofort kannst Du diesen selbst machen und unbeschwert genießen. Viel Spass damit!



ZUTATEN

- 120 g **Mascarpone**
- 100 g Joghurt
- 15 g pulverisiertes **Erythrit**
- 3 g gefriergetrocknete Erdbeeren

Für den Überzug:

- ca. 150 g **no sugar added Schokolade** (Zartbitter oder Vollmilch oder eine Mischung daraus)
- ca. 1/2 TL Kokosöl
- 40 g weiße no sugar added Schokolade
- geeignete Lebensmittelfarbe in der Farbe Deiner Wahl

Die ersten Sonnenstrahlen und schon geht es los!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Mische Mascarpone, Joghurt und das Pulvererythrit zu einer gleichmäßigen Masse. Fülle diese zum einfacheren Verteilen in einen Dressiersack mit runder Tülle und fülle passende Formen zu ca. 2/3.

SCHRITT 2

Hacke oder brösele die gefriergetrockneten Erdbeeren klein und verteile sie auf die Formen. Streiche die Masse mit einem kleinen Löffel möglichst glatt aus und so, dass keine freien Ecken in den Formen entstehen (sofern Du Formen wie meine verwendest).

SCHRITT 3

Stelle die Form für ca. 30 min in die Gefriertruhe.

SCHRITT 4

Schmelze die dunkle Schokolade mit dem Kokosöl vorsichtig (so dass sie nicht zu heiß wird und verbrennt) entweder über einem Wasserbad oder in der Microwelle.

SCHRITT 5

Tauche nun die angefrorenen Joghurtteilchen in die geschmolzene Schokolade und lege sie auf einer mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegten Fläche ab.

SCHRITT 6

Um sie noch etwas zu verschönern, kannst Du nun die weiße Schokolade vorsichtig schmelzen. Sobald sie flüssig ist, mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben und in dünnen Fäden über die Konfektstückchen ziehen. Das Konfekt im Kühlschrank festwerden lassen und am besten gekühlt aufbewahren, bis Du sie genießt.