



KOCHEN AUS LEIDENSAHT SEIT 1877

FEURIGES KONFEKT MIT CRANBERRIES UND CHILI



Für ca. 50 Stück

ZUTATEN

150 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaogehalt)
100 g salzige Pistazienkerne
ohne Schale
100 g Mandelsplitter
80 g getrocknete Cranberries
Piment d'Espelette oder
Chiliflocken

Außerdem:
Silikonmatte mit Mini-Formen
(z. B. Herzen) oder flexible
Eiswürfelbehälter

ZUBEREITUNG

Schokolade in eine flache Schale legen. Schale mit Backpapier umschlagen, damit kein Wasser auf die Schokolade tropfen kann. Bei 50 °C Dampfgarstufe in 15–20 Minuten langsam schmelzen, bis sie flüssig ist. Pistazienkerne in ein sauberes Küchentuch geben und das Salz etwas abreiben. Mandelsplitter in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten. Cranberries klein würfeln und mit den gerösteten Mandelsplittern und den Pistazienkernen unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und in kleine Silikonformen oder Eiswürfelbehälter füllen. Die Oberfläche mit einem Teelöffel glatt drücken. Falls keine Formen zur Verfügung stehen, die Schoko-Häufchen einfach auf Backpapier setzen. Das Schokoladenkonfekt mit Piment d'Espelette oder Chiliflocken bestreuen. 2 Stunden kühlen. Das Konfekt vorsichtig aus der Form lösen.

Tipp: Salzige Pistazienkerne, die man selbst aus der Schale lösen muss, sind viel preiswerter als bereits geschälte Pistazienkerne.