Rezept

Minzeblätter in Schwarzer Schokolade

Ein Rezept von Minzeblätter in Schwarzer Schokolade, am 12.10.2024

Zutaten

1 Bund Pfefferminze

100 g dunkle Schokolade (mindestens 65% Kakao-Anteil)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Minze waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen – die Hitze darf 70° nicht übersteigen.

2. Mit einem Gummispatel oder Teigschaber die flüssige Schokolade 2-3 mm dick auf der Folie verteilen und abkühlen lassen. Bevor sie ganz fest wird, die Fläche mit einem langen Messer in kleine Quadrate aufteilen ohne die Alufolie zu zerschneiden.

3. Auf jedes Quadrat ein Minzeblättchen drücken. Das Blech etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die gekühlten Schokoblättchen von der Alufolie abziehen. Auf eine kleine Platte geben. Auf eine mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen und servieren.