

ZUTATEN

1 Charentais Melone
350g süße Kirschen
200g Heidelbeeren
300g grüne Weintrauben
100g weiße Schokolade
100g Zartbitterschokolade

OBST SCHOKOLADEN SPIESSE

1. Melone längs mit einem scharfen Messer aufschneiden, Kerne mit einem Löffel entfernen und mit Hilfe eines Melonenformers 30 runde Kugeln aus dem Fruchtfleisch herausholen
2. Übriges Obst waschen und abwechselnd jeweils 2 Heidelbeeren, 2 grüne Weintrauben, eine Melonenkugel und eine Kirsche ohne Stiel auf Schaschlik Spieße stechen
3. Spieße auf ein Auskühlgitter oder einfach ein großes Brett legen und mit geschmolzener weißer und schwarzer Schokolade begießen. Hierfür einen Esslöffel in die Schokoladen tauchen und von ca. 40cm Höhe gleichmäßig über die Spieße fließen lassen
4. Obst Schokoladen Spieße im Kühlschrank ca. 10 Minuten durchkühlen und anschließend mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 30 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 0 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 0 MIN)



NOTIZEN