

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

SCHOKOLADENKONFEKT MIT CANTUCCI UND AMARETTO



KURZ VORGESTELLT

Man verarbeitet gute italienische Produkte mit Schweizer Kochschokolade: erste Schritte zur hauseigenen Confiserie. (+ über Nacht fest werden lassen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

200 g	Cantucci	200 g	Pistazien
2 EL	Amaretto-Likör	250 g	Dunkle Kochschokolade
		2 EL	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Cantucci in grobe Stücke hacken. In einer Schüssel mit dem Amaretto beträufeln und zugedeckt 1 Std. ziehen lassen.
2. Die Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den Rahm, die Cantuccistücke und die Pistazien unterrühren.
3. Eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen, die Schokoladen-Pistazien-Masse darin verteilen und glatt streichen. Das Konfekt über Nacht fest werden lassen.
4. Das Schokoladenkonfekt mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und kühl und trocken aufbewahren.

TIPP: Das Grundrezept für 8 Personen ergibt ca. 40 Stück.