AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

SCHOKOLADENKONFEKT MIT CANTUCCI UND AMARETTO



Rezept: ZS-Team. Dolci. Zabert Sandmann 2008 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Man verarbeitete 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.