



Schwierigkeitsgrad:



ZUTATEN

- 4 kinder Pinguí
- 35 g Marzipan
- 60 g Erdbeerkonfitüre
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 300 g weiße Kuvertüre
- 30 g Kokosfett
- 6 g Pistazienkerne
- 2 g Himbeeren, gefriergetrocknet

Außerdem:

Küchenwaage, Messer, Schneidebrett, Eiswürfelform (12er Silikonform), Nudelholz, Zahnstocher, Tiefkühlfach, Schüsseln, Topf, Herd

ZUBEREITUNG

- 1 kinder Pinguí in je 3 Segmente schneiden und einzeln in die Mulden einer Eiswürfelform geben.
- 2 Marzipan dünn ausrollen, in Quadrate in der Größe der Eiswürfelform schneiden und je eine Schicht auf die kinder Pinguí Segmente legen.
- 3 Erdbeerkonfitüre dünn darauf verteilen, Zahnstocher mittig einstecken und alles ca. 8 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
- 4 Zartbitterkuvertüre und weiße Kuvertüre jeweils mit der Hälfte des Kokosfetts separat über einem Wasserbad schmelzen. Die tiefgefrorenen kinder Pinguí Bites aus der Form lösen und dünn mit je einer der Kuvertüren überziehen.
- 5 Pistazien grob hacken und zusammen mit den Himbeeren auf den kinder Pinguí Bites verteilen. Kuvertüre aushärten lassen und kinder Pinguí Bites kalt servieren.

Tipp: Natürlich kann statt Erdbeerkonfitüre auch jede andere Sorte Konfitüre oder Marmelade verwendet werden!

Portionen: 12
Pro Portion: 29 g / 126 kcal

Zubereitungszeit: 45 Min.
Wartezeit: ca. 8 Std.