Schokoladen-Weihnachtskränze mit rotem Curry



Zutaten

10

- 750 g Milchschokolade
- 225 g ungesalzene Butter
- 25 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- Kokosflocken

Zubereitung

Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen. 2/3 der Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Topf nehmen und mit der restlichen Schokolade vermischen. Die Schokolade leicht abkühlen lassen und mit dem roten Curry in der Butter vermischen. Das Ganze zu einer gleichmäßigen Masse rühren. Von der Schokoladenmischung runde Weihnachtskränze spritzen und mit den Kokosflocken bestreuen. Die Kränze im Kühlschrank steif werden lassen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000