

Festlige jordbær dyppet i chokolade og krymmel

ca. 500 g



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Chokoladeovertræk:

Dr. Oetker Birthday Mix

400 - 500 g jordbær

100 g hvid kogechokolade eller chokoladeknapper

100 g mørk kogechokolade eller chokoladeknapper

1 Forberedelse:

Find to små skåle frem. Hæld den hvide krymmel i den ene skål og den multifarvede krymmel i den anden skål.

Skyl jordbær og tør dem grundigt.

2 Chokoladeovertræk:

Hak både den hvide og mørke chokolade fint.

Smelt chokoladen i hver sin skål over et vandbad eller i mikroovnen. I mikroovnen opvarmes chokoladen i 5-10 sekunder ad gangen indtil den er næsten helt smeltet, rør rundt indtil resten smelter af varmen fra skålen. Hvis det ikke smelter kommes skålen kort i mikroovnen igen.

Dyp halvdelen af de skyllede jordbær i den hvide chokolade og bagefter i den multifarvede krymmel.

Dyp resten af jordbærerne i den mørke chokolade og bagefter i den hvide krymmel. Lad de overtrukne jordbær tørre på et fad eller et stykke bagepapir til chokoladen har sat sig.



Tips:

Brug lige den krymmel du bedst kan lide og som du synes ser flottest ud.

Hvis du vil være helt sikker på at din chokolade bliver korrekt tempereret, kan du her læse alle vores [tips og tricks om chokoladetemperering](#).

