



ROCKY ROAD BOWL



Menge Zutat und Arbeitsschritt:

- | | Menge | Zutat und Arbeitsschritt: |
|----|-------|--|
| 1. | 1 St. | Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø) |
| 2. | 200 g | Pink-Grapefruit-Schmand-Creme (siehe Grundrezept) mit einer St.-Honoré-Tülle flächig eindressieren, auf einer Hälfte eine zweite Schicht aufdressieren |
| 3. | 50 g | gewürfelten Schokoboden (siehe Grundrezept) auf die andere Hälfte aufstreuen |
| 4. | 5 g | Schokoladino (36818) über die Würfel spinnen |
| 5. | 5 g | Blancoladino (41518) über die Würfel spinnen |
| 6. | 5 g | Alpenmilch Schokoladino (43208) über die Würfel spinnen |
| 7. | 5 g | Dekor Mini Marshmallows (90100) aufstreuen |

Grundrezept:

Pink-Grapefruit-Schmand-Creme

18966	Cheesecake Basis	500 g
	Zucker	50 g
	Wasser	500 g
27820	Konditoreipaste Pink Grapefruit	100 g
	Schmand	850 g

Cheesecake Basis mit Zucker, Wasser und Konditoreipaste Pink Grapefruit verrühren, Schmand hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Grundrezept: Schokoboden

1 Blech 60 x 20 cm | ⚡ ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

40222	Sacher Mix	500 g
	Speiseöl	150 g
	Wasser	250 g

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.