

# EISKONFEKT

REZEPT FÜR CA. 50 STÜCK

## Zutaten:

- 80 g Butter
- 100 g **MEVALIA Chocotino**
- 15 g Kakao
- 50 g Maisstärke
- 50 g Staubzucker



## Zubereitung:

- 1 Die Butter langsam schmelzen. Hitze reduzieren und das Mevalia Chocotino langsam in der flüssigen Butter auflösen (sehr langsam, damit die Schokolade nicht anbrennt und bröcklig wird).
- 2 Zucker, Kakao und Maisstärke mischen und zügig unterrühren. Solange weiter rühren bis ein glatte Masse entsteht.
- 3 Nun können bei Bedarf verschiedene Geschmäcker beigemischt werden (Zimt, Vanille, Rum, Kokosraspel,...).
- 4 In Pralinenkapseln füllen und kalt stellen.
- 5 Bevor die Masse vollkommen aushärtet, kann das Eiskonfekt nach Belieben verziert werden. Beispielsweise mit Zuckerperlen, Aranzini, frischen Früchten oder Kokosraspel.
- 6 Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Nährwertangaben:	per Stück
Energie	32,2 kcal
Fett	2,2 g
Kohlenhydrate	2,8 g
<b>Protein</b>	<b>0,09 g</b>
<b>Phenylalanine</b>	<b>4,6 mg</b>
<b>Tyrosin</b>	<b>3,3 mg</b>
<b>Leucin</b>	<b>6,7 mg</b>

Mevalia | **LOW  
PROTEIN**