Weiße Cranberries-Herzen

Zubereitung

1. Die Cranberries klein schneiden, mit Kirschwasser überträufeln und eine halbe Stunde ziehen lassen.

2. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad flüssig rühren.

3. Etwas flüssige Schokolade in kleine Herzformen aus Gummi oder Silikon geben, darauf einige Cranberries-Stücke verteilen und mit Schokolade auffüllen. Alle Formen auf diese Weise füllen und im Gefrierfach oder Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

15 g	NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett
225 g	Crunchy Crisp Schokolade, weiß
60 g	Cranberries, getrocknet und gesüßt

Weitere Zutaten

2 El Kirschwasser