

Rice Crispy Bites mit Yogurette®

🕒 40 Minuten

❄️ 40 Minuten

🍴 24 Stück (8 Portionen)

Zutaten

Für die Rice Crispy Bites:

300 g weiße Schokolade
60 g Sahne (30 % Fett)
2 Prisen Salz
6 Riegel Yogurette®
100 g gepuffter Reis
50 g Erdbeeren
50 g Vollmilchschokolade

Utensilien

Messer, Schneidebrett, Topf, Schüssel, Herd, Backpapier, Auflaufform (ca. 22 x 22 cm)



Zubereitung

1. Für die Bites weiße Schokolade grob hacken und mit Sahne über einem warmen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen, Salz unterrühren und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. 4 Riegel Yogurette® in grobe Stücke schneiden. Gepufften Reis und Yogurette® in einer Schüssel mischen. Kalte, flüssige Schokoladen-Sahne-Mischung darüber gießen und alles vermengen.
2. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Bites-Masse hineingeben und glattstreichen. Im Kühlschrank aushärten lassen.
3. Bites aus der Form heben, Backpapier entfernen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden.
4. 2 Riegel Yogurette® in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen, Grün entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
5. Vollmilchschokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen. Bites zur Hälfte in die Schokolade dippen, kurz abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und mit Yogurette® und Erdbeeren dekorieren.

Tipp

In die Bites-Masse könnt ihr zusätzlich getrocknete Erdbeerstückchen unterheben, das sorgt für einen schönen Farbtupfer. Und wer keine weiße Schokolade mag, nimmt einfach Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre.

Nährwerte pro Portion

360 kcal | 1507 kJ | 43 g Kohlenhydrate | 4 g Eiweiß | 19 g Fett