Eiskonfekt

Das Rezept von dem Eiskonfekt ist schnell umgesetzt und zergeht auf der Zunge. Eine Nascherei aus Kindheitstagen, die auch heute noch Kinderaugen strahlen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

Nach Belieben	Pralinenkapseln (ca.14 Stück)
50 g	Kokosfett
50 g	Vollmilchkuvertüre
30 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für das **Eiskonfekt** zuerst die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Anschließend den Staubzucker, den Kakao und das Vanilleextrakt (am besten gesiebt) hinzufügen.

3. Nun so lange rühren, bis man eine Klumpen freie Masse hat.

4. Danach die Schokolade in die Pralinenkapseln gießen.

5. Diese nun letztendlich im Gefrierfach ca. 1-2 Stunden fest werden lassen.

Tipp

Das Eiskonfekt schmeckt wie der Name schon vermuten lässt am besten eisgekühlt.