

Rezepte von Mathilde et Alfred

Mandelsplitter

400 g Mandelstifte
200 g Rosinen (2 Tage mit Rum bedeckt einlegen)
800 g dunkle Kuvertüre

Mandelstifte im Backofen oder Pfanne anrösten
Mandeln, Rosinen und geschmolzene Kuvertüre vermischen.
Häufchen auf Alufolie setzen und trocknen lassen.

Mandulaédesség

400 g mandulaforgács
200 g mazsola (2 napig rummal lefedve áztatva)
800 g étcsokoládé bevonat

Pirított mandulaszeleteket a sütőben vagy serpenyőben
Keverjük össze a mandulát, a mazsolát és az olvasztott csokoládébevonatot.
Tegyük a halmokat alufóliára, és hagyjuk megszáradni.

Amandes éclatées

400 g de amandes
200 g de raisins secs (faire tremper 2 jours dans du rhum)
800 g de chocolat noir

Faire revenir les amandes au four ou à la poêle.
Mélanger les amandes grillées, le chocolat fondu et les raisins secs.
Poser les boules sur une feuille d'aluminium et laisser sécher.