

myChoco Rezepte

Granatapfel mit myChoco



Du brauchst:

♥ myChoco Zartbitter

♥ 1 Granatapfel

♥ myChoco Vollmilch

So geht's:

1. Die Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen und auf ein Teller ausbreiten.
2. Zartbitter und Vollmilch myChoco schmelzen.
3. Geschmolzene myChoco über die Granatapfelkerne geben und für kurze Zeit im Eisfach aushärten lassen.
4. Die kühle, feste Masse anschließend in mundgerechte Stücke brechen.
5. ... und schon ist die fruchtig-schokoladige Erfrischung fertig!

Viel Spaß beim Genießen! ♥