

Rocky Road Schokoriegel (Haselnuss, Marshmallow, Mürbeteig)

Ingrédients

- 200g Schokolade
- 100g Haselnusspaste (oder Mandel-, Pekannuss- oder Pistazienpaste, oder Erdnussbutter...)
- 125g geröstete Haselnüsse (oder andere Trockenfrüchte)
- 65g Mini Marshmallows
- 75g trockene Kekse (Butterkekse, flämische Butterkekse, Verdauungskekse...)

Préparation

1. Ein typisch nordamerikanisches Rezept heute, der Rocky Road oder „steinige Straße“.
2. Es handelt sich um eine Mischung aus Schokolade, Trockenfrüchten, Marshmallows, Keksen... Tatsächlich können Sie so ziemlich alles hinzufügen, was Sie möchten!
3. Der Name erinnert an eine steinige Straße im Hinblick auf das Aussehen des Schokoriegels, der Unebenheiten mit den Keksen, Trockenfrüchten usw.
4. aufweist.
5. Es ist ein beliebtes Rezept jenseits des Atlantiks, bei dem man Rocky Road Brownies oder Cookies oder sogar seine Eissorte findet.
6. Nichts einfacher als zu machen und je nach Lust und Laune anzupassen, hält dieses Rezept ein paar Wochen gut im Kühlschrank in einer luftdichten Box Zutaten: Ich habe die Haselnusspaste und die ganzen Haselnüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht verbunden).
7. Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (verbunden).
8. Material: Quadratischer Rahmen 20cm Zubereitungszeit: 15 Minuten + Kristallisation Für einen Rahmen von 20cm Kantenlänge: Zutaten: Schokolade Haselnusspaste (oder Mandel-, Pekannuss- oder Pistazienpaste, oder Erdnussbutter...) geröstete Haselnüsse (oder andere Trockenfrüchte) Mini Marshmallows trockene Kekse (Butterkekse, flämische Butterkekse, Verdauungskekse...) Rezept: Schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig, ohne 35-40°C zu überschreiten.
9. Fügen Sie die Haselnusspaste hinzu, dann die Haselnüsse, die Mini Marshmallows und die in kleine Stücke gebrochenen Kekse.
10. In einen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegten Rahmen gießen und dann bis zur Kristallisation in den Kühlschrank stellen.
11. Dann aus der Form lösen, in Quadrate schneiden und genießen!