

Hausgemachte Kinder Country

Ingrédients

- 150g weiße Schokolade (ebenfalls habe ich Ivoire von Valrhona verwendet, ich empfehle, eine nicht zu süße zu nehmen)
- 50g Milch
- 25g gepuffter Dinkel oder Reis (oder andere gepuffte Getreide)

Préparation

1. Ein Rezept mit sehr wenigen Zutaten und Utensilien heute, hausgemachte Riegel im Kinder Country-Stil.
2. Ich habe gepufften Dinkel von Koro verwendet, aber Sie können die Getreidepuffs Ihrer Wahl verwenden, in den originalen Kinder Country sind es gepuffte Reiskörner.
3. Das Rezept ist sehr einfach mit wenigen Schritten, und die Riegel halten sich ein paar Tage für Ihre zukünftigen Snacks ;-)
Sie erhalten 5% Rabatt auf die gesamte Koro-Website mit dem Code ILETAITUNGATEAU.
4. Rahmens) legen.
5. Schmelzen Sie die weiße Schokolade.
6. Erhitzen Sie die Milch, dann gießen Sie sie nach und nach über die geschmolzene Schokolade und rühren gut um.
7. Fügen Sie dann den gepufften Dinkel oder Reis hinzu und stellen Sie es beiseite.
8. Dann können Sie entweder die Schokolade temperieren oder eine „falsche“ Temperierung nach folgender Methode durchführen: Schmelzen Sie die ~~34~~er Milkschokolade sehr langsam (achten Sie darauf, 40°C nicht zu überschreiten; wenn Sie kein Thermometer haben, stellen Sie die Schüssel mit der Schokolade auf ein Wasserbad, lassen Sie sie ein paar Minuten unter regelmäßigem Rühren stehen, nehmen Sie sie dann vom Herd, rühren Sie etwas und warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie sie wieder auf den Herd stellen.
9. Auf diese Weise überhitzt die Schokolade nicht).
10. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, fügen Sie die restliche Schokolade hinzu und rühren um, bis sie geschmolzen ist (das bringt die Schokolade schnell wieder auf eine niedrigere Temperatur).
11. Bestreichen Sie den Boden Ihrer Tafelformen (oder den Boden des Backpapiers) mit Milkschokolade mit einem Pinsel (um eine zu dicke Schicht zu vermeiden).
12. Stellen Sie es für ein paar Minuten in den Kühlschrank oder Gefrierschrank, damit die Schokolade schnell kristallisiert, dann verteilen Sie die Mischung aus weißer Schokoladen-Ganache & gepufftem Dinkel oben drauf.
13. Beenden, indem Sie die Mischung mit Milkschokolade bedecken.
14. Lassen Sie es erneut kristallisieren, bevor Sie Ihre Riegel ausformen und schneiden, und dann genießen Sie es!