

Betty Bossi



Schoggi-Tannenbäumli

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für zwei Tannenbäumli-Formen

½ dl Rahm

1 Beutel Rotbusch-Tee
(z. B. Chai Rooibos)

100 g dunkle Schokolade,
fein gehackt

Rahm mit dem Teebeutel aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Teebeutel gut ausdrücken, entfernen. Schokolade begeben, schmelzen, glatt rühren, in die Formen füllen, glatt streichen. Tannenbäumli ca. 2 Std. kühl stellen, aus den Formen lösen.

Lässt sich vorbereiten: Tannenbäumli ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in einer Dose aufbewahren.

Stück: 115 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 1 g