



Rezept Idee

Mango-Marzipan-Konfekt

Zutaten für 20 Stück

50 g	natene SOFT DRIED MANGO
125 g	Marzipanrohmasse
70 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Rosenwasser
1 TL	Orangenblütenwasser
75 g	Kokosflocken
150 g	Zartbitterschokolade

Zubereitungsschritte

1.

Die Mango-Scheiben mit heißem Wasser übergießen bis diese bedeckt sind und ca. 30 Minuten quellen lassen. Anschließend das überschüssige Wasser abgießen. Die Mango-Scheiben, das Orangenblütenwasser, das Rosenwasser, die gemahlene Mandeln und das Marzipan mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Masse zusammen mit den Kokosflocken in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit den Händen 20 kleine Kugeln formen und auf ein Abtropfgitter legen.

2.

Die Schokolade zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kugeln mithilfe einer Gabel in der geschmolzenen Schokolade wenden, bis diese vollständig umhüllt sind. Die fertigen Kugeln zum Trocknen auf das Abtropfgitter legen.

3.

Die getrockneten Konfekt-Kugeln nach Belieben in Pralinenförmchen servieren.