



Knusper Bites

Zutaten

- 120 g Cornflakes aus Mais, Rohrohrzucker, Reissirup, Meersalz
- 300 g Feine Bitterschokolade 71% von Vivani



Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Dann **2 Min./60°C/Stufe 2** schmelzen und im Mixtopf auf 40°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert ca. 5-10 Minuten).
3. Cornflakes zugeben und mithilfe des Spatels vorsichtig untermischen. Kleine Portionen (je 1 geh. TL) der Cornflakes-Schokoladen-Mischung mit etwas Abstand zueinander auf 2 Backpapierzuschnitte setzen, fest werden lassen (siehe Tipp) und servieren.

Tipps

- Im Kühlschrank werden die Knusper-Bites besonders schnell fest.