

BAHLSSEN Popcorn und Studentenfutter Schokoschnitte

etwa 10 Scheiben



1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Schoko

Für den Belag 1:

50 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

10 g Popcorn z. B. mit Coconut und Vanille

10 g Mini Marshmallows

Zum Bestreuen:

Dekorperlen

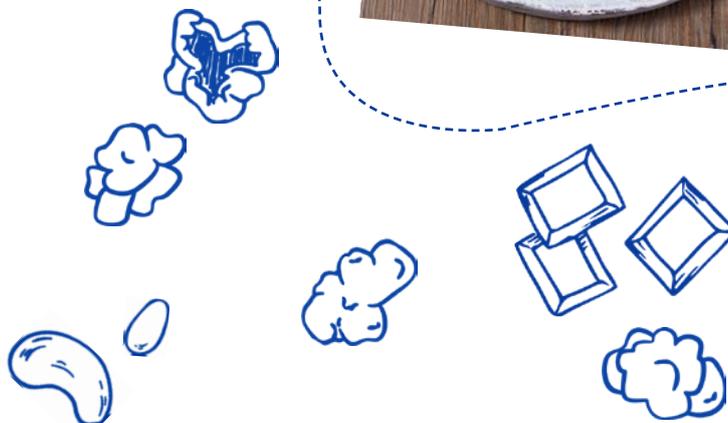
Mini Smarties

Für den Belag 2:

50 g Zartbitter Kuvertüre

5 g Kokosfett

75 g Studentenfutter



Zubereitung:

Den Bahlsen Comtess Schokokuchen quer in 10 Scheiben schneiden und je 5 Scheiben auf Kuchenteller legen. Für den Belag 1 und 2 jeweils die Kuvertüre in Stücke hacken und je Sorte mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

Für den Belag 1 unter die weiße Kuvertüremasse Popcorn und Marshmallows (beide Zutaten evtl. etwas zerkleinern) rühren und die Masse auf 5 Schokokuchenscheiben verteilen.

Mit Dekorperlen und Mini Smarties bestreuen.

Für den Belag 2 Studentenfutter (die Nüsse etwas kleinhacken) unter die Zartbitter Kuvertüremasse rühren und den Belag auf die restlichen Kuchenscheiben geben.

Die Schokoschnitten etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und das Topping fest werden lassen.

Zubereitungszeit etwa 25 Minuten, ohne Kühlzeit.

