



## GARNIERTE NERGI®



4 PERS.



ZUBEREITUNG  
15 MINUTEN



20 NERGI®



KEIN  
KOCHEN



KLEINES  
BUDGET



KEINE  
WARTEZEIT



## ZUTATEN

- **2 Schalen NERGI®**
- 150 g weiße Schokolade
- 150 g Zartbitter-Schokolade
- Für den Karamell: 150 g Zucker, 100 g Wasser
- Zum Garnieren: Mohn, Pinienkerne, bunte Streusel.



## REZEPT

- Zubereitung des Karamells: Zucker und Wasser in einen sehr sauberen Topf geben und aufkochen. Sobald der Karamell eine leicht goldene Farbe annimmt, den Topf in kaltes Wasser stellen und so den Karamell abkühlen.
- Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Die NERGI® zuerst je nach Geschmack in die Zartbitter-Schokolade, die weiße Schokolade oder den Karamell eintauchen und dann in die Garnierung.

**Nergi**  
Die Kiwiberry zum Snacken



[nergi.info](http://nergi.info)

[facebook.com/nergi.babykiwi](https://facebook.com/nergi.babykiwi)