



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FRUCHTAUFSTRICH ERDBEER-SCHOKO MIT CHILI

Der Aufstrich besticht mit fruchtigen Erdbeeren, geraspelten Schokostückchen, der Frische von Orangen und einem Hauch feuriger Chili.



### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und 250 g abwiegen. Schokolade grob raspeln. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Chili waschen, Kerne entfernen und grob zerkleinern.
2. Erdbeeren, Schokolade, Orangenschale und Chili zusammen mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürrierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

### Zutaten

250 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
2 Stk.	Schokolade, halbbitter (65% Kakaoanteil)
1/2	Bio-Orange
1	kleines Stück rote Chili
185 g	Diamant Gelierzauber

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.