

# Schoko-Konfekt

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Crunch-Boden:

100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)  
100 g flüssige Butter  
200 g zerbröselte Spekulatius

### Belag:

300 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
100 g weiche Butter  
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

### Zum Bestreuen:

ca. 2 EL Backkakao

## 1 Crunch-Boden:

Kuvertüre mit Butter und Spekulatius verrühren, in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Springform (18 x 28 cm) geben, mit Hilfe eines Löffels gleichmäßig verteilen und etwas andrücken. Den Crunch-Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

## 2 Belag:

Kuvertüre mit Butter und Vanille Extrakt gut verrühren und auf dem Crunch-Boden verteilen. Mind. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

## 3 Zum Verzieren:

Die Konfektplatte ca. 30 Min. vor dem Schneiden aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form lösen und mit Kakao bestreuen. Die Konfektplatte mit einem angewärmten (trockenen) scharfen Messer beliebig rautenförmig oder rechteckig (2 x 2 cm) schneiden.

## 4 Das Konfekt in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank aufbewahren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Konfekt ist ca. 2-3 Wochen im Kühlschrank haltbar.
- Statt einer rechteckigen Springform kann man auch eine Auflaufform verwenden.