

## Kartoffelkonfekt von Dorte Reimers

### Grundmasse:

100g Vollmilchschokolade	zusammen mit
100g Zartbitterkuvertüre	über dem Wasserbad schmelzen. Dann
50g Butter	hinzufügen und unterrühren.
200g Kartoffeln	kochen und fein stampfen, noch warm mit
	Der Schokoladenbutter vermengen.

### Weitere Zutaten nach Belieben:

Marzipan  
gehackte Pistazien  
Schokostreusel oder Kakao  
Krokant  
Weiße Kuvertüre  
Orangenabrieb oder andere Aromen  
Kleine Papierförmchen

Aus der Grundmasse können je nach Belieben verschiedene Konfektarten hergestellt werden.

### Beispiel:

Eine Hälfte der noch warmen Grundmasse auf den unteren Teil einer Frischhaltefolie ca. 1 cm dick streichen. Aus Marzipan eine gleichmäßig dicke Rolle formen und auf die Masse legen.

Mit Hilfe der Klarsichtfolie zusammenrollen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Nach Geschmack die Rolle aus der Folie nehmen und in Krokant wälzen, anschließend in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Papierförmchen servieren.

Die andere Hälfte der Grundmasse mit Teelöffeln abstechen und zu kleinen mundgerechten Kugeln formen. In Schokostreusel wälzen und in die Papierförmchen legen.

Alternativ kann man die Masse ebenfalls auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Backblech streichen und das Konfekt ausstechen oder ausschneiden und anschließend mit weißer Kuvertüre überziehen.