

Kokos-Schokolade nach Schwarzwälder Art mit Kokosmilchpulver | vegan

○ Leicht

Zutaten für Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 4 Min.

100 g dunkle Schokolade

1 TL Bio-Kokosöl

4 - 6 Kirschen

1 TL Bio-Kokosmilchpulver

1

Die Schokolade und das Kokosöl im Wasserbad schmelzen und verrühren.

2

Zwei Glas- oder Keramikschälchen mit Backpapier auslegen und die Schokoladenmasse hineingießen.

3

Die Kirschen darauf setzen und ganz vorsichtig hineindrücken.

4

Zum Schluss noch das Kokosmilchpulver über die Schokolade streuen und die Schokoladentafeln fest werden lassen.

Tipp:



Wenn du noch 1/2 TL Kokosblütenzucker über die noch geschmolzene Schokolade streust, gibt ihr das einen richtigen Brownie-Charakter.