

Kokos-Schokoladentafel mit frischen Himbeeren | vegan

○ Leicht

Zutaten für Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

125 g Edelbitter-Schokolade

1 TL Bio-Kokosöl

1/2 Schale frische Himbeeren

1 EL Bio Kokosmus

1 EL Bio Kokoschips „Sweet Blossom“

1

Ein Stück Backpapier auf ein stabiles Holz-Küchenbrett legen.

2

Schokolade im Wasserbad schmelzen und das Kokosöl vollständig unterrühren.

3

Die Schokoladenmasse 3 mm dünn, rechteckig, mithilfe eines Löffels oder Teigschabers auf dem Brett ausstreichen.

4

Nachdem die Schokolade gleichmäßig ausgestrichen ist, das Brett leicht auf den Arbeitstisch klopfen, damit die Schokolade eine glatte Oberfläche erhält.

5

Das Kokosmus fein hacken und mit den Himbeeren auf der Schokolade verteilen.

6

Zum Schluss noch etwas Kokoschips darüber streuen und die Schokoladentafel zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.

Tipp:



Überrascht eure Gäste mit einer Kugel Eiscreme und einem Stück dieser selbstgemachten Schokoladen-Spezialität. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Variationen mit Kokosblütenzucker, Erdbeeren und frische Minze oder getrockneten Früchten haben wir auch alle schon durchprobiert. Sehr, sehr lecker.