

Coco Bites I vegan

○ Leicht

Zutaten für 5 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

100 g dunkle Schokolade

200 g gekühltes

zum Verzieren

1

Das Kokosmus für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben, damit es schön fest wird.

2

Das gekühlte Kokosmus mithilfe eines Messers aus der Verpackung lösen, die Ölphase mit einem Messer abtrennen und zur Seite stellen.

3

Das Kokosmus mit einem scharfen, glatten Messer in nicht zu kleine Würfel schneiden und diese auf ein Stück Backpapier legen.

4

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Ölphase vom Kokosmus unterrühren. So wird die Schokolade schön cremig und lässt sich besser verarbeiten.

5

Die geschmolzene Schokolade über den Kokosmuswürfeln verteilen und die Kokoschips als Topping auf die Coco Bites setzen.

Tipp:

Das Rezept lässt sich vielseitig abwandeln. Mit einem Klecks Tropicai Kokosblütensirup unter der Schokoladenhaube, vielleicht sogar mit einem Hauch Meersalz, kommt feines Karamell ins Spiel.



Fein gehackte getrocknete Bananen machen die Coco Bites schön fruchtig.

Und zu Weihnachten kommen etwas Zimt und Vanille in die Schokolade.