



Rohkost-Schokolade einfach selbst gemacht

Zutaten:

- 50 g Kakaobutter
- 10 g Kokosöl
- 1 gut gehäuften EL Rohkakao
- 40 g Mandelmus, sind ca. 3 gehäufte EL
- etwas gemahlene Vanille
- 1 TL Yakon-/Ahornsirup
- als Füllung: Mandeln, Cashewkerne, Hanfsamen, Rosinen, Sesam, Kokosflocken, getrocknete Früchte nach Wunsch

Bereitung:

1. Kakaobutter unter 43°C beispielsweise im Dörrautomat verflüssigen.
2. Kokosöl, falls erforderlich verflüssigen, mit der Kakaobutter in eine Schüssel geben
3. Den Rohkakao dazugeben und glattrühren.
4. Mandelmus dazugeben und gut einrühren. Es macht die Schokolade besonders cremig.
5. Schokoladen-Masse mit der gemahlene Vanille und dem Sirup verfeinern.
6. Wenn die Schokolade gefüllt sein soll, dann jetzt als erstes diese in die Pralinenform legen. Mandeln, Cashewkerne, Rosinen oder
7. Nun die Pralinenform mit der Schokoladen-Masse auffüllen bis die Füllung bedeckt ist.
8. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank.
9. Fertig!

Besten Genuss! Viel Spaß beim Nachmachen.

Geräte:

- Esslöffel
- Schneebesen
- Schüssel
- Dörrautomat bzw. Schmelzmöglichkeit
- Pralinenform o.ä.
- Kühlschrank

Tipp:

Der Rohkakao sollte soll lange gerührt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist. Das geht am leichtesten mit einem Schneebesen.

Info:

Yakon- und Ahornsirup haben ein angenehmes Karamellaroma. Bei Verwendung von frischen Früchten ist die Haltbarkeit geringer.

Mehr Rezepte:

