

Weißer Sünde ...

Weißer Schokolade (vegan)

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten Arbeitszeit + 2 Stunden im Kühlschrank

Schwierigkeit:

einfach



Zutaten für eine Tafel:

- 90-100 g Kakaobutter
- 1/2 EL Kokosöl
- 1 EL Zucker oder Kokosblütenzucker

Zubereitung:

Kakaobutter in Stücke brechen. Über dem Wasserbad schmelzen (nicht kochen!). Kokosöl und Zucker in die flüssige Masse einrühren. Einen tiefen Teller mit Backpapier auslegen (Ränder aufstellen) und die flüssige Masse darauf verteilen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird. Fertig.



Tipp:

Du kannst beliebig würzen, z. B. mit Zimt oder Kardamom, wenn es vertragen wird. Außerdem kannst Du trockene Zutaten wie Hanfsamen oder Kokosflocken einarbeiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat