

Rezept Selbstgemachte Schokolade (Vegan)

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Schnell & einfach
- Zergeht auf der Zunge
- Für jeden Geschmack individuell veränderbar

Beschreibung

Kleine Köstlichkeiten für jeden Geschmack. So zart dass sie auf der Zunge zergehen.

Zutatenliste

Zubereitung

100 g	Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen
50 g	Nussmus, z.B. Mandel-, Erdnuss-, Cashewmus (Eigenbeschaffung)
30 g	Kakaopulver (Eigenbeschaffung)
1,99 EL oder 40 g oder 5,97 TL	Apfelsüße
1 St.	Vanilleschote (Eigenbeschaffung)






Zubereitung

1. Die Kakaobutter im Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen und vom Herd nehmen.
2. Das Vanillemark mit einem Messer aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit den anderen Zutaten zur geschmolzenen Kakaobutter hinzufügen.
3. Mit einem Schneebesen oder Handrührgerät gut vermischen.
4. Die Schokolade in eine Silikonform oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech füllen.
5. Mit den Lieblings-Toppings dekorieren und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
6. Die Schokolade sollte im Kühlschrank gelagert werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100339
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	220 g
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Zubereitung

	Vanilleschote	0,00 €
	Apfelsüße, 250 ml <ul style="list-style-type: none">• Für eine fruchtige natürliche Süße• Nur aus besten Äpfeln	5,75 €
	Kakaopulver	0,00 €
	Nussmus	0,00 €
	Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen, 150 g <ul style="list-style-type: none">• Zur Herstellung von Pralinen• Für Verzierungen von Torten oder Pralinen• Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen	8,45 €

Preise

Zubehör

Backblech, 1 St.	0,00 €
Backpapier, 1 St.	0,00 €
Handrührer	0,00 €
Schneebesen	0,00 €

