

VIVANI



Schokoladen-Pfefferminz-Slices (vegan)

Zutaten

Für ca. 10 Stück

- 150 g Cashewkerne (über Nacht in Wasser eingeweicht!)
- 60 g Kakaobutter
- 60 ml Ahornsirup
- 60 ml Wasser
- 30 g frischer Babyspinat
- 1 Handvoll frische Pfefferminze
- 2 – 3 Tropfen Minzöl nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 80 g sehr hochprozentige Schokolade, z. B. VIVANI „Feine Bitter 99 %“

So wird's gemacht

1. Das Wasser der über Nacht eingeweichten Cashewkerne abgießen. Die Kakaobutter in einem Topf auf dem Herd vorsichtig schmelzen.
2. Cashewkerne, geschmolzene Kakaobutter, Ahornsirup, eine Prise Salz und Wasser in einen Universalzerkleinerer (Moulinette) geben und kräftig durchmischen, bis eine glatte, stückchenfreie Creme entstanden ist. Dann Babyspinat und Pfefferminzblätter zugeben. Abschmecken und ggf. noch mehr Minzblätter oder Minzöl hinzufügen, um den Geschmack zu intensivieren.
3. Die Schokolade mit einem Messer grob kleinhacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen.
4. Eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der geschmolzenen Schokolade als untere Schicht auf dem Boden verteilen und für etwa 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, bis die Schokolade nicht mehr flüssig ist.
5. Nun die Minzcreme gleichmäßig darauf verteilen und für weitere 10 Minuten ins Tiefkühlfach geben. Abschließend die restliche Schokolade darauf verteilen und zum Festwerden für ca. 2 Stunden tiefkühlen.
6. Mit einem durch heißes Wasser erwärmten Messer in schmale Scheiben schneiden und mit Pfefferminzblättern verzieren. Vorm Servieren die Slices etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.