

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Vegane Chili-Trüffel

### Zutaten

1 Dose VIVANI "Hot & Spicy"  
100 ml Kokosmilch  
50 g Kokosblütenzucker

optional:  
etwas Chiliflocken oder Chiliöl

### So wird's gemacht

**01** 200 g "Hot & Spicy" Trinkschokoladenraspeln in eine hitzebeständige Schale geben. Diese sollte nicht zu groß sein, aber noch genügend Platz für die Kokosmilch-Mischung bieten.

**02** Die Kokosmilch mit dem Kokosblütenzucker in einem Topf erhitzen, bis der Kokosblütenzucker sich komplett aufgelöst hat und die Mischung gerade so zu köcheln beginnt. Die Mischung dann zur vorbereiteten geraspelten Schokolade geben, umrühren bis die Schokolade komplett geschmolzen ist und sich eine homogene Masse ergibt: Die Ganache.

**03** Auf Wunsch die Ganache gerne noch mit ein paar Chiliflocken oder einem Tröpfchen Chiliöl verfeinern. Achtung: Vorsichtig dosieren!

**04** Die Ganache einen Moment abkühlen lassen. Danach für ca. 2 Stunden im Kühlschrank lagern, damit die Masse fest wird.

**05** Die Ganache ca. 30 Minuten bevor die Trüffel aus der Masse geformt werden aus dem Kühlschrank nehmen. Circa 2 EL Schokoraseln in eine kleine Schale füllen. Nun die Schokoladenganache zu Kügelchen formen und in den Raspeln wälzen.