

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Bounty Riegel

### Zutaten

Für 20 kleine Riegel

#### Für die Füllung:

- 100 g Kokosmus
- 30 g Kokosöl
- 40 g Kokosmilch
- 30 g Ahornsirup (alternativ Agavendicksaft oder milder Honig)
- 90 g Kokosraspeln
- 1 Prise gemahlene Vanille (oder Mark von ½ Vanilleschote)
- 1 Prise Salz

#### Für die Schokohülle:

- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre (70 % Kakao)

#### Außerdem:

- Silikonform für 20 kleine Riegel

## So wird's gemacht

**01** Den Backofen auf 50 °C vorheizen.

**02** Für die Füllung in eine kleine Metallschüssel Kokosmus, Kokosöl, Kokosmilch und Ahornsirup geben. Im Ofen schmelzen.

**03** Währenddessen in einer zweiten Schüssel Kokosraspeln, Vanille und Salz vermischen. Sobald die Zutaten im Ofen flüssig sind, zu einer Masse verrühren und zu den Kokosraspeln geben. Vermengen und ggf. nachsüßen.

**04** Die Masse in eine Riegelform füllen und im Eisfach erkalten lassen. Wenn keine Form vorhanden ist, mit der Hand 20 kleine Riegel aus der Masse formen.

**05** Anschließend die Kuvertüre in kleine Stücke brechen, in eine weitere Metallschüssel geben und im Ofen langsam schmelzen lassen.

**06** Nun die gefrorenen Riegel vorsichtig aus der Silikonform drücken und überstehende Kanten mit dem Messer entfernen.

**07** Die Riegel mit zwei Gabeln in die geschmolzene Schokolade tauchen und für perfekte Kanten auf einem Gitter o. Ä. etwas abtropfen lassen. Zum kompletten Aushärten auf Backpapier legen.

**08** Nach Belieben die Riegel mit der übrigen Schokolade dekorieren.

**Tipp:** Die Kokosriegel im Kühlschrank lagern und kühl servieren.