

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Avocado- Schoko-Brownies

rohvegan & no bake

Zutaten

Für ca. 20 Brownies

Für den Boden:

450 g ganze Mandeln
200 g entsteinte Datteln
100 g VIVANI „Edel Bitter 100%“ Schokolade
2 EL Rohkakaopulver
2 EL Agavendicksaft
3 EL Wasser

Für die Creme:

4 - 5 mittelgroße, reife Avocados
2 EL Kokosöl
4 EL Agavendicksaft
2 EL Rohkakaopulver

Für die Dekoration:

2 EL Mandelbutter
50 g VIVANI „Edel Bitter 100%“ Schokolade

So wird's gemacht

- 01** Für den Boden Mandeln und Datteln in einer Küchenmaschine oder einem Hochleistungsstandmixer auf höchster Stufe in sehr feine Stückchen zerkleinern. Ohne Mixer: Die Datteln klein schneiden und gemahlene Nüsse verwenden.
- 02** Die Schokolade in Stücke brechen und mit Rohkakaopulver und Agavendicksaft zur Mandel-Dattel-Masse geben. Noch einmal mixen. Immer wieder mit einem Teigspachtel die Masse von den Seiten schaben. Falls die Masse bereits zusammenklebt, braucht man kein Wasser. Ansonsten Wasser hinzugeben und solange mixen, bis alles gut aneinanderhaftet.
- 03** Eine große eckige Backform mit Backpapier auskleiden und mit den Händen oder einem Teigspachtel die Masse gleichmäßig 2 – 3 cm hoch in die Backform drücken. Mit einer zweiten Schicht Backpapier abdecken und die Masse glattstreichen. Den Boden für mindestens 1 Stunde im Eisfach oder Kühlschrank fest werden lassen.
- 04** In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu alle Zutaten bis auf das Rohkakaopulver ca. 5 Minuten im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.
- 05** Anschließend das Rohkakaopulver hinzugeben und erneut mixen, bis sich alles verbunden hat. Auch hier mit einem Teigspachtel die Masse regelmäßig von den Seiten schaben.
- 06** Den Boden aus der Kühlung nehmen und die Creme gleichmäßig ca. 2 cm hoch darauf verteilen.
- 07** Die Schokolade in grobe Stücke hacken. Den Kuchen mit Schokostückchen und Mandelbutter garnieren. Zur Festigung noch einmal für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren in kleine Quadrate schneiden.