

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Süßkartoffel-Boote mit Schokoladen-Hummus

### Zutaten

*Für 2 Portionen*

#### **Für das Schoko-Hummus:**

1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)  
6 EL geraspelte VIVANI Feine Bitter Kuvertüre\*  
3 EL Ahornsirup  
1 EL Erdnussmus (oder wahlweise Tahini)  
0,5 TL Zimt  
1 Prise Meersalz  
70 ml Wasser oder Pflanzendrink

#### **Toppings:**

1 reife Banane  
saisonales Obst (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren)  
2 TL Erdnussmus oder anderes Nussmus (optional)  
fein geraspelte VIVANI Feine Bitter Kuvertüre\*

#### **Außerdem:**

2 kleine Süßkartoffeln (je 280 – 300 g)

## So wird's gemacht

**01** Ofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und rundherum mit der Gabel einstechen.

**02** Die Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und rund 40 Minuten backen, bis sie sich weich anfühlen.

**03** In der Zwischenzeit Kichererbsen mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zusammen mit geraspelter Schokolade, Ahornsirup, Erdnussmus, Zimt und eine Prise Meersalz sowie 70 ml Wasser im Mixer cremig pürieren. Konsistenz des Schoko-Hummus nach Belieben mit Wasser weiter strecken.

**04** Die gebackenen Süßkartoffeln halbieren und mit Schoko-Hummus befüllen. Anschließend mit Bananenscheiben belegen und optional mit Nussmus beträufeln. Mit Schokoraspeln und Obst der Saison garniert servieren.

*\*Wer hat, kann auch einfach VIVANI „Hot Chocolate“ Trinkschokolade verwenden. Die pure Trinkschokolade aus 62 %-iger Bitterschokolade besteht bereits aus feinen Raspeln.*