

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Kokos-Eisriegel

vegan, wie Bounty

Zutaten

Für 8 – 10 Riegel

- 200 g Kokosraspel
- 1 EL Agavendicksaft
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise gemahlene Vanille (optional)
- 100 g Kokosrahm (der feste Anteil einer gekühlten Dose Kokosmilch)
- 40 g Mandelmus
- 160 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 1 EL Kokosöl

So wird's gemacht

01 Kokosraspel, Agavendicksaft, gemahlene Mandeln, wahlweise gemahlene Vanille, Kokosrahm und Mandelmus mit den Händen kräftig verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr Kokosraspel hinzugeben.

02 Mit den Händen aus der Masse 8 – 10 Riegel formen. Riegel auf der Arbeitsfläche von allen Seiten her flach drücken und leicht klopfen, bis sie eine kompakte, eckige Form haben. Für rund 15 – 20 Minuten ins Eisfach stellen.

03 Die Kuvertüre mit Kokosöl im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die gekühlten Kokosriegel nacheinander zügig in der geschmolzenen Kuvertüre wenden und mithilfe von zwei Gabeln nebeneinander auf einen mit Backpapier belegten Teller legen. Anschließend für weitere 20 Minuten zurück ins Eisfach stellen.

04 Die restliche Kuvertüre nochmals im Wasserbad erwärmen und die Schokoriegel damit streifenförmig beträufeln. Kokosriegel noch einmal im Eisfach fest werden lassen. Vor dem Verzehr kurz antauen lassen.

Tipp: Die Riegel in einer Frischhaltebox, durch Back- oder Butterbrotpapier voneinander getrennt, aufbewahren.