

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schokoladen-Porridge vegan

Zutaten

Für 2 normale oder 1 große Portion

Für das Porridge:

100 g Haferflocken
300 ml Pflanzendrink
2 EL Dattelsirup
1 EL Zimt
1 Prise Meersalz
1 EL (dunkles) Mandelmus
2 EL Backkakaopulver

Für das Topping:

1 Banane
2 TL Kokosöl
etwas Agavendicksaft
einige Kokosraspeln
einige Chiasamen
1 gehackte Medjoul-Dattel
etwas Mandelmus
etwas Dattelsirup
1 Riegel VIVANI Crunchy Coconut

So wird's gemacht

01 Haferflocken mit Pflanzendrink rund 5 Minuten sachte köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Währenddessen Dattelsirup, Zimt, Meersalz, Mandelmus und Kakao einrühren.

02 Für das Topping die Banane längs halbieren und in einer Pfanne mit dem Kokosöl 2 – 3 Minuten anbraten und kurz mit Agavendicksaft karamellisieren.

03 Das fertige Porridge mit der gebratenen Banane, Kokosraspeln, Chiasamen, der Medjoul-Dattel und Mandelmus anrichten. Mit etwas Dattelsirup beträufeln.

04 Abschließend den Schokoriegel in Stückchen brechen und das Porridge damit garnieren. Warm servieren.