



Schoko-Chili-French-Toasts

Zutaten

Für 4 Portionen

2 Eier (Raumtemperatur)
1 EL Ahornsirup
10 g VIVANI Edel Cacao (stark entöltes
Kakaopulver)
1 Prise Salz
150 ml Mandeldrink
Etwas Kokosöl
4 dicke Weißbrotscheiben (Texas Toast)
5 Stücke VIVANI Edel Bitter Chili

So wird's gemacht

- 01** Eier, Ahornsirup, Kakaopulver, eine Prise Salz und Mandeldrink in einer Schüssel verquirlen.
- 02** Ein Stück Schokolade in die Masse reiben und unterrühren.
- 03** Eine Pfanne erhitzen und etwas Kokosöl hineingeben.
- 04** Die Brotscheiben kurz in die Masse tauchen und direkt in die Pfanne legen. Auf jeder Seite einige Minuten lang knusprig braten.
- 05** Die fertigen, heißen Scheiben auf einen Teller stapeln. Jeweils ein Stück Schokolade zwischen die Scheiben legen, das letzte Stück obenauf platzieren. Die Schokolade schmelzen lassen und zum Servieren den Toaststapel in 4 gleich große Stücke schneiden.

Tipps:

- **Alternativ servieren:**

Statt geschichtet jeden French Toast einzeln mit einem Stück schmelzender Schokolade servieren.

- **Für intensiveres Kakaoaroma:**

Mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

- **Alternative Zutaten:**

Der Mandeldrink kann nach Belieben durch andere Pflanzendrinks oder auch Kuhmilch ausgetauscht werden.