



Schokoriegel mit Kokosnuss

Zeit gesamt
8h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Kokosnussmilch	200 ml
Zucker	30 g
Kokosnussöl	20 g
Kokosraspel	200 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Kuvertüre, vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Zimmerwarme Kokosnussmilch, Zucker und Kokosnussöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/90 °C erwärmen. Kokosraspel hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 45 Sek./Stufe 3 vermischen.
2. Kokosmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (15 x 20 cm) geben und gut andrücken. Über Nacht bzw. ca. 8 Std. kalt stellen.
3. Kuvertüre in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 2,5 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen.
4. Falls die Kuvertüre noch nicht ganz geschmolzen ist: Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 2,5 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen.
5. Kokosmasse mit einem scharfen Messer vorsichtig in 16 Riegel schneiden.
6. Kuvertüre in eine kleine Schüssel oder einen tiefen Teller umfüllen. Riegel mithilfe zweier Gabeln einzeln darin wenden, sodass die Riegel vollständig von Schokolade umhüllt sind, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier aushärten lassen. Riegel in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du kein kleines Backblech hast, kannst du auch eine kleine Auflaufform verwenden. Mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, die erkaltete Masse stürzen

und in Stücke schneiden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g