



Vegane Schoko-Tortillas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Wraps	8 St.
Kokosnussmilch	200 ml
Raspelschokolade, zartbitter	200 g
Erdbeeren	250 g
Bananen	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Auflaufform

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade in Stifte schneiden oder brechen. Schokolade in Wraps einrollen.
2. Röllchen in eine Auflaufform legen und mit Kokosnussmilch übergießen. Schokoladenraspel darüberstreuen und erneut mit Kokosnussmilch übergießen. Im Ofen für ca. 15 Min. backen, bis die Schokolade schmilzt.
3. Inzwischen Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Bananen schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Vegane Schoko-Tortillas vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Erdbeeren und Bananen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	949 kcal
Kohlenhydrate	130 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	39 g