CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Selbstgemachte Schokolade mit Datteln und Kakaobutter

vegan

Die Kakaobutter schmelzen. Vom Herd nehmen und das Kakaopulver untermischen.
Datteln in einem Hochleistungsmixer zerkleinern und untermischen. Alternativ mit etwas Wasser pürieren, dann weniger Kakaobutter verwenden.

In Formen füllen und kalt stellen.
Die Schokolade kann beliebig, z.B. mit Gewürzen, Nüssen etc. verfeinert werden.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 2 Minuten
Gesamtzeit	ca. 12 Stunden 22 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 1 Portionen:

90 g	Kakaopulver, ungesüßtes
90 g	Kakaobutter
120 g	Dattel(n)

Rezept von: Raikab