
Schokolade



ZUBEREITUNG

Schmelzen Sie die Kakaobutter bei niedriger Temperatur. Im Winter kann man die Kakaobutterpackung ebenfalls auf die Heizung stellen.

Geben Sie das Nussmuss, die Trehalose und den Honig zur Kakaobutter und verrühren Sie alles gut. Zuletzt den Rohkakao untermischen und alles zu einer cremigen Konsistenz vermengen.

Kleiden Sie eine Auflaufform mit Backpapier aus und geben Sie die Schokolade hinein. Alternativ können Sie Silikonformen verwenden, sofern Sie eine Tafelstruktur erhalten möchten.

Dekorieren Sie die Schokolade nach Belieben mit Nüssen, gefriergetrockneten Früchten, Blüten oder Kakaonibs.

ZUTATEN

60 g Kakaobutter

30 g Rohkakao

3 EL Trehalose

1 EL Honig

1 TL Haselnuss (optional)

Zur Dekoration

Blüten

Nüsse

Kakaonibs

gefriergetrocknete
Früchte

Dauer:

Ca. 15 min

Rezept von:

Doctor's Kitchen Talk
