

PORTIONEN

3

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHOKOLADE DELUXE – ZUCKERFREI

Zuckerfreie Schokolade (z.B. mit Maltit, Erythrit oder Stevia gesüßt) gibt es inzwischen ja durchaus gut in Supermärkten verfügbar. Oftmals ist diese aber nur in ein paar wenigen Geschmacksrichtungen zu bekommen.

Wenn Du also Lust darauf hast, Schokolade mit besonderen Aromen oder Geschmacksrichtungen zu essen, oder vielleicht auch als kleines Mitbringsel zu Freunden mitzubringen, dann muss man meist selbst Hand anlegen.

Man kann Schokolade komplett selbst machen – ist mir ehrlicherweise zu viel Arbeit – oder man veredelt die bestehenden Sorten.

So habe ich das hier gemacht und es sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Alles an gefriergetrockneten Früchten, geröstete und/oder gesalzene Nüsse uvm. kannst Du in Deine Schokolade deluxe einbringen.

Viel Spass beim Ausprobieren!



ZUTATEN

- 3 Tafeln **no sugar added Schokolade** (in der Version Weiß, Zartbitter und Vollmilch)
- gesalzene Erdnüsse
- Mischung aus Pistazien, getrockneten Physalis und Cranberries (oder Gojibeeren)
- andere Zutaten wie gefriergetrocknete Erdbeeren o.ä., Kokosraspel etc. natürlich auch

Ein tolles Mitbringsel und super lecker!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Teile die Schokoladentafeln auf geeignete Unterlagen – z.B. Silikonformen – auf. Gerne kannst Du die unterschiedlichen Sorten miteinander vermischen.

SCHRITT 2

Schmelze die Schokoladen für ca. 10-12 min bei 45 Grad im Backofen. Teste mit einem Holzstäbchen, ob die Schokolade dann ausreichend flüssig ist.

SCHRITT 3

Während die Schokolade schmilzt, bereite Deine Zutaten für die Veredekung dieser vor, d.h. hacke Nüsse entsprechend mit einem Messer klein. Schneide Trockenfrüchte in kleinere Würfel, so wie Du sie gerne hättest.

SCHRITT 4

Ist die Schokolade geschmolzen, nimm sie aus dem Ofen und verwirle die unterschiedlichen Sorten, um ihnen ein schönes und wertiges Aussehen zu verleihen. Verwende dazu z.B. einen Zahnstocher oder Schaschlikspieß, mit dem Du durch die flüssige Schokolade fährst und sie so miteinander vermengst, in dem Du schöne Schlieren erzeugst.

SCHRITT 5

Gib nun die Garnitur, die Du vorbereitet hast, auf die geschmolzene Schokolade und drücke sie leicht an, so dass sie auch auf der Schokolade hält, wenn sie wieder fest geworden ist.

SCHRITT 6

Jetzt kannst Du die Schokolade zum Härten wieder in den Kühlschrank stellen und später, wenn sie wieder fest geworden ist, von der Silikonunterlage herunternehmen und zum Verzehr anbieten. Hübsch verpackt hast Du immer ein schönes kleines Geschenk, das Du bei Einladungen mitbringen kannst.