

Dattel-Erdnuss-Schokolade

(vegan, laktosefrei), glutenfrei, Industriezuckerfrei



1 Packung Soft-Datteln

Erdnussmus stückig ohne Zuckerzusatz

1-2 Tafeln vegane Bitterschokolade mind. 85% Kakaogehalt (Alternativ normale Bitterschokolade)

Pistazien

Gefriergetrocknete Himbeeren

Schokolade schmelzen lassen.

Eine eckige Auflaufform oder flache Schale mit Backpapier auslegen.

Datteln halbieren und dicht nebeneinander auf dem Backpapier verteilen und etwas plattdrücken. Erdnussmus auf den Datteln verstreichen. Die Menge richtet sich nach dem eigenen Geschmack.

Die geschmolzene Schokolade über das Erdnussmus geben, so dass alles schön bedeckt ist.

Mit gehackten Pistazien und klein gebrochenen Himbeeren bestreuen.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die übrig gebliebene Schokolade auf ein Backpapier streichen und mit Nüssen, Rosinen, Salz oder anderen Zutaten verzieren. So wird nichts weggeschmissen. Erkalten lassen und in Stücke brechen.

