



Himbeer Kokos Riegel

Himbeer Kokos Riegel

200 g gefrorene Himbeeren

150 g Kokosraspeln

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

400 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Himbeer Kokos Riegel

1.

Gefrorene Himbeeren, Kokosraspeln, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einen Mixer geben und mixen, bis alles gut vermischt ist und eine gleichmäßige Masse entsteht.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form (Größe nach Belieben, je nach gewünschter Dicke der Riegel) geben und glatt streichen. Für mind. 1 Stunde ins Gefrierfach geben.

Nachdem die Masse fest geworden ist, in Riegel schneiden.

Die dunkle Schokolade über einem Wasserbad
schmelzen, bis sie flüssig ist.

Die Himbeer-Kokos-Riegel einzeln in die geschmolzene
Schokolade tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind und
dann auf einen Teller ausgelegt mit Backpapier legen.

Die mit Schokolade überzogenen Riegel für etwa 15-30
min. in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade
fest wird.

Zum Aufbewahren in einem luftdichten Behälter im
Kühlschrank geben oder im Tiefkühlfach.