Energie-Zartbitterschokolade mit Zimtnote

15—20 Min

Zutaten für

= Kotányi Produkte

300 g	Zartbitterschokolade
100 g	Nussmix
75 g	Getrocknete Früchte
1 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Flache Form für die Schokolade (15x20cm)

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit gemahlenem Zimt und Meersalz verfeinern.
2. Nüsse und Früchte in einer Schüssel vermischen.
3. Die Hälfte der flüssigen Schokolade in die Form gießen. Nuss-Beerenmix gleichmäßig auf der Schokolade verteilen. Danach die zweite Hälfte der Schokolade darübergießen.
4. 5-10 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen und genießen.