



Energie-Zartbitterschokolade mit Zimtnote

🕒 15–20 Min   

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.

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)

