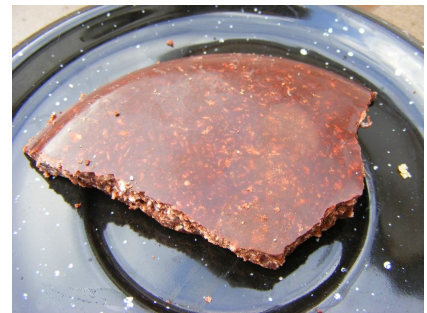


Schokolade

von Thomas Scherhag

1 Pk (250 g) Kokosfett
1 Pk (250 g) Puderzucker
2/3 T (100 g) Kakao

- Kokosfett bei niedriger Temperatur (im Wasserbad) schmelzen.
- Zucker unter rühren vollständig(!) darin auflösen.
- Kakao untermischen, keinesfalls zu heiß werden lassen, da sich sonst das Fett absetzt.
- Die Masse in eine geeignete Form (besonders geeignet sind Silikon-Pralinenformen oder auch teilweise gefüllte Silikon-Muffinformen) gießen und auskühlen lassen.



Varianten: Noch flüssige Schokoladenmasse nach Belieben mit Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen, Pistazien, Kokosflocken, Rosinen, Cranberrys, Marzipan, Obststückchen, Zimt usw. mischen.

Tip: Um Klümpchen zu vermeiden, Puderzucker ggf. sieben.

Foto: Martin Pätzold (1), Achim Stößer