

Chokoladebar med NFP Økologisk Hakket Plantekød

Vegansk - 10 personer

Ingredienser

- 120 g NFP økologisk hakket plantekød
- 450 g mørk chokolade 70-85%
- 120g Kokosflager
- 120 g mandler grofthakkede
- 1,5 håndfuld gojibær (kan udelades)
- 5 spsk kokosolie
- 1 tsk vaniljepulver eller vanillesukker
- 1 l alm olie
- 1 tsk flagesalt

Tilberedning

1. Rist forsigtigt kokosflagerne og de hakkede nødder ved 180 grader
2. Opvarm olien til cirka 170 grader, og fritér proteinet heri til det er sprødt i 3 - 5 min.
3. Tag proteinet op af olien, og op på et stykke køkkenrulle - tilsæt salt
4. Hæld hele massen i en skål og rør det godt sammen
5. Tilsæt gojibærerne hertil. (kan undlades, eller erstattes med andet tørret frugt)
6. Smelt chokoladen, kokosfedt/olie og vanille over vandbad eller forsigtigt i mikroovn. Når massen er helt glat, hælder du den over kokos/nøddeblandingen, og rører det hele godt sammen, indtil chokoladen dækker alt
7. Hæld massen i små forme eller på en plade med bagepapir. Stilles i køleskab nogle timer, til den er helt stivnet. Tag chokoladen ud af formen eller bræk den ud i chokoladebrud og server