

Vegan - Schokoladenriegel mit NFP Bio-Gehacktem Pflanzenfleisch

für 10 Personen

Zutaten

- 120 g NFP Bio-Gehacktes Pflanzenfleisch
- 450 g dunkle Schokolade 70-85%
- 120 g Kokosflocken
- 120 g grob gehackte Mandeln
- 1,5 Handvoll Gojibeeren (optional)
- 5 EL Kokosöl
- 1 TL Vanillepulver oder Vanillezucker
- 1 l normales Öl
- 1 TL Flockensalz

Zubereitung

1. Kokosflocken und gehackte Nüsse bei 180 Grad vorsichtig rösten.
2. Das Öl auf etwa 170 Grad erhitzen und das Protein darin 3-5 Minuten lang braten bis es knusprig ist.
3. Das Protein aus dem Öl nehmen, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.
4. Die gesamte Mischung in eine Schüssel geben und gut durchmischen.
5. Die Gojibeeren hinzufügen (optional - oder durch andere getrocknete Früchte ersetzen).
6. Schokolade, Kokosöl und Vanille im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Sobald die Masse glatt ist, über die Kokos- und Nussmischung giessen und gut durchrühren damit alles mit Schokolade bedeckt ist.
7. Die Masse in kleine Formen giessen oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie vollständig ausgehärtet ist. Die Schokolade aus der Form nehmen bzw in kleine Schokoladenstücke brechen und servieren.