

Basische weiße Kirschsokolade - vegan & selbst gemacht

# Basische weiße Kirschsokolade - vegan & selbst gemacht

Basisches Rezept/Basenfasten Rezept



Zutaten für ca. 260 g

- 100 g blanchierte Mandeln\*
- 100 g Kakaobutter\*
- 40 g Puderzucker aus Birkenzucker\*
- 1/2 TL gemahlene Vanille\*
- etwas Natursalz aus der Mühle\*
- 20 g gefriergetrocknete Sauerkirschen\*

## Zubereitung

- Mandeln in einem Hochleistungsmixer\* fein zerkleinern.
- Kakaobutter in einem Wasserbad\* zerlassen.
- Anschließend zu den Mandeln in den Mixer geben und alles gut durchmischen, bis die Masse sehr fein und cremig ist.
- Nun den Puderzucker, das Vanillepulver und Salz ebenfalls dazugeben und alles gut untermixen.
- Schokoladenmasse in eine Schüssel geben und die gefriergetrockneten Sauerkirschen vorsichtig mit einem Löffel unterheben.
- Schokolade auf Formen\* verteilen und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden kühlen.

\*= Werbung

### Tipp für Berufstätige

Wenn es im Alltag schnell gehen muss, helfen dir meine 150 einfachen basischen Rezepte, die du ohne großen Aufwand zubereiten kannst.