

Rezept

Vegane Choco-Coco-Creme

Ein Rezept von Vegane Choco-Coco-Creme, am 19.04.2025

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	100 g feste Kokoscreme
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	2 EL Zucker
50 ml Sojamilch	80 g Sojajoghurt (zimmerwarm)
Salz	Schraubglas (ca. 350 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen (à ca. 35 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Stücke mit Kokoscreme, Vanillezucker, Zucker und Sojamilch in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen.

2. Die Schokocreme vom Herd nehmen und den Sojajoghurt unterrühren. Die Creme mit Salz und Zucker abschmecken, in das Schraubglas füllen und bis zum Servieren mindestens 2 Std. kühlen. Kühl aufbewahrt ist die Creme 3 - 4 Tage haltbar.