

Rezept

## Vegane Choco-Coco-Creme

Ein Rezept von Vegane Choco-Coco-Creme, am 18.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	<b>100 g</b> feste Kokoscreme
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>2 EL</b> Zucker
<b>50 ml</b> Sojamilch	<b>80 g</b> 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.