

 ca 8 Portionen |  15 Minuten |  425 g CO<sub>2</sub>

# SCHOKO TRÄUMCHEN

## SCHMECKEN SÜNDIGER ALS SIE SIND

### ZUTATEN

120 g Datteln ohne Kern  
2-3 EL Pflanzenmilch  
60 g Nussbutter  
60 g ungesüßtes  
Kakaopulver  
80 g zartbitter  
Schokolade  
3 EL Pflanzenmilch  
1 EL Miso (hell oder  
dunkel)

### ZUBEREITUNG

1. Die Datteln mit kochendem Wasser übergossen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Abgießen (das Wasser kannst du trinken) und in einen Mixer geben.
3. Zusammen mit etwas Pflanzenmilch (ich nehme Hafermilch), Nussbutter (am liebsten Haselnuss!) und dem Kakaopulver zu einer homogenen Masse mixen. Falls nötig noch etwas Milch hinzufügen, die Masse sollte allerdings nicht zu flüssig/klebrig werden.
4. Die Masse in kleine (Silikon)Förmchen geben, in die Mitte eine Mulde drücken.
5. Über dem Wasserbad die Schokolade mit etwas Pflanzenmilch schmelzen. Vom Herd nehmen und das Miso unterrühren.
6. Die Schokoladenmasse in die Mulden geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

### KÜCHENGEHEIMNIS

Luftdicht verpackt halten sie sich im Kühlschrank mindestens eine Woche, sie können aber auch eingefroren werden. Vorsicht: Suchtpotential! ;)