

Eiskonfekt



Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100g Kokosfett

80g Puderzucker

50g Kakao

30g Vanillezucker

Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aberiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.