

# Weißer Schokolade low carb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

## **Zutaten:**

210g Kakaobutter

5g gemahlene Vanille

95g Sahnepulver

190g Puder Erythritol

## **Zubereitung:**

Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.



Foto: Martina Witzel

---

## LowCarb Haselnusscreme



Rezept und Foto von Martina Witzel

### **Zutaten:**

60g Kokosöl

40g Haselnussmus

etwas Vanillearoma

40g Sahnepulver

20g Backkakao

Süßungsmittel nach eigenem Gusto

### **Zubereitung:**

Kokosöl, Haselnusmus, Vanillearoma ca. 10 Min bei 50 Grad auf Stufe 2 rühren bis es flüssig ist (Flexi).

Sahnepulver, Backkakao und Süßungsmittel weitere 5 min bei 50 Grad auf Stufe 1 rühren, bis es wie eine Haselnusscreme aussieht.