



Salty Chufa-Choc-Cups

Zutaten

160 g Zartbitterschokolade (min. 70% Kakaoanteil)

50 g Erdmandelcreme

1 Handvoll Kakao Nibs

1 Handvoll nach Geschmack grobes oder feines keltisches
Meersalz

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 25 min

Portionen: 10

Zubereitung

1.

Schmilz die Schokolade überm Wasserbad und stelle
währenddessen 10 Muffin-Förmchen bereit.

2.

Verteile etwa die Hälfte der Schokolade auf die Förmchen (ca. 2 TL
pro Förmchen), sodass sie den Boden bedeckt. Ziehe einen
kleinen Rand hoch, indem du entweder etwas Schokolade mit

dem Löffel verteilst, oder drehe die Förmchen in deiner Hand,
dass sich die Schokolade am Rand entlang verteilt.

3.

Stelle die Schoko-Cups für 10 Minuten in den Kühlschrank und
rühre währenddessen die Erdmandelcreme auf, damit sie schön
cremig wird. Sollte sich die Creme so verdichtet haben, dass das
Rühren schwer geht, versuche es mal mit einem Esstäbchen.

4.

Verteile je 1 TL der Erdmandelcreme in jedes Muffinförmchen,
bedecke diese anschließend mit der restlichen Schokolade und
verziere sie mit den Kakao Nibs und dem keltischen Meersalz.

5.

Lasse deine Salty Chufa-Choc-Cups mindestens 1 Stunde im
Kühlschrank durchhärten, bevor du sie aus den Förmchen drückst
und vernaschst.