



Schokopudding Grab

Zutaten

500 ml Pflanzendrink

30 g Tapiokastärke

50 g Kokosblütenzucker

25 g Kakaopulver

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Vanilleextrakt

40 g Erdmandelcreme

100 g vegane Zartbitterschokolade

4 Stück(e) Schokokekse

4 Stück(e) vegane Butterkekse

Kochzeit: 2 h 30 min

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Verrühre Pflanzendrink, Tapiokastärke, Kokosblütenzucker,

Kakaopulver und Salz miteinander in einem Kochtopf bis sich

alles aufgelöst hat.

2.

Stelle den Herd auf die mittlere Stufe und bringe die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen. Regle den Herd anschließend auf die niedrigste Stufe und rühre 30 Sekunden lang kräftig um.

3.

Nimm den Topf vom Herd und rühre die Erdmandelcreme, den Vanilleextrakt und 50 g der Schokolade ein, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

4.

Fülle deinen Schokopudding in 4 kleine Schüsseln um und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. Stelle ihn einige Stunden in den Kühlschrank, bis der Pudding fest ist.

5.

Schmilz die restliche Schokolade über einem Wasserbad und verziere deine veganen Butterkekse mit einem Zahnstocher. Lasse die Schokolade bei Zimmertemperatur trocknen.

6.

Brösle abschließend die Schokokekse über deinen Schokopudding und stecke die Grabstein-Butterkekse hinein, sodass sie aussehen als würden sie aus der dunklen Keks-Erde

ragen.