

# Schoko-Kokos-Taler mit Erdbeercreme



DE-ÖKO-001

# SCHOKO-KOKOS-TALER MIT ERDBEERCREME

## Zutaten für 12 Taler:

- 100 g Schokolade (mind. 70 % Kakao)
- 50 g CLASEN BIO Kokosmehl
- 15 g CLASEN BIO Amaranth gepufft
- 200 g Beeren der Saison, z.B. Erdbeeren
- 1 EL Ahornsirup
- 150 g Frischkäse
- Nach Belieben: Frische Minzblättchen



## Zubereitung:

1. Ein großes Holzbrett mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit 40 g Kokosmehl und dem Amaranth vermischen. Mit einem Teelöffel 12 kleine Schokoladenkreise auf dem Backpapier verteilen. Das Brett im Kühlschrank ca. 30 Min. kaltstellen, bis die Schokoladentaler fest sind.
3. Die Erdbeeren waschen, trocknen, entkernen und in einem Blitzhacker pürieren. Den Ahornsirup mit dem Frischkäse, dem übrigen Kokosmehl und zwei Dritteln des Erdbeerpürees verrühren. Das übrige Erdbeerpüree grob einrühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
4. Die Schokoladentaler vom Backpapier lösen und mit der Erdbeercreme bespritzen. Nach Belieben mit frischen Minzblättchen garnieren.

## Nährwerte pro Taler:

430 kJ / 103 kcal, KH: 6 g, Fett: 7 g, EW: 2 g



vegetarisch



glutenfrei

Online-Shop, Produkt-News & weitere  
Rezepte auf: [www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



20 Min.

Zubereitungszeit  
Fertig in ca. 50 Min.