

# Zubereitung

## DIY Schokoladen-Set

### Raw Chocolate Company

1. 60 Gramm Kokosblütenzucker mit einem Mixer zu einem feinen Pulver mahlen.
2. 90 Gramm Kakaobuttertropfen bei niedriger Temperatur schmelzen, bis sie eine flüssige, gleichmäßige Substanz geworden sind.
3. Den gemahlene Kokosblütenzucker und 60 Gramm Kakaopulver zur geschmolzenen Kakaobutter geben und gut umrühren.
4. Die Schoko-Rosinen und Schoko-Mandeln in die Silikonform geben. Eine einzelne Rosine oder Mandel pro Förmchen funktioniert am besten.
5. Mit einem Löffel die geschmolzene Schokoladenmischung in die Förmchen geben.
6. Die Schokolade im Kühlschrank oder Gefrierschrank abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Fragen über das DIY Schokoladen-Set? Schick eine Nachricht an [service@joghurt.de](mailto:service@joghurt.de)

