


Chocolate Cocos Power Balls

 Zubereitung: 20 Min. | Im
Kühlschrank: 2-3 Std.

 12 Stück



Zutaten

125 g dunkle Schokolade
(vegan)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

2 TL Grafschafter Goldsaft
Zuckerrübensirup

Kakaopulver, zum
Beschichten

95 ml Kokosmilch

¼ TL Espresso-Pulver

Prise Meersalz

Zubereitung

Brechen Sie die dunkle Schokolade in kleine Stückchen und geben Sie sie in eine Schüssel. Erhitzen Sie die Kokosmilch bei schwacher Hitze, ohne sie zu kochen! Fügen Sie den Schokoladenstückchen jetzt die warme Kokosmilch hinzu. Nach etwa 1-2 Minuten alles verrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und zu einer glatten, cremigen Ganache geworden ist. Nun das Vanilleextrakt, Espresso-Pulver, Salz und den Graftschafter Goldsaft hinzugeben. Das Ganze sehr gut umrühren. Stellen Sie die Schüssel für etwa 2-3 Stunden in den Kühlschrank (es sollte eine dickliche Creme entstehen), rühren Sie die Schokoladencreme alle 30 Minuten kurz um. Sie können mit einem Teelöffel etwas Creme aus der Schüssel entnehmen und kleine Kugeln mit Ihren Händen rollen. Achtung: Am besten klappt das mit kalten Händen! Rollen Sie die Power Balls im Kakaopulver und lagern Sie sie im Kühlschrank.