

## Heiße Schokolade am Löffel

ca. 7 Portionen

Weiß:

50 g Kakaobutter  
20 g Proteinpulver (Vanille)  
1 TL Pistazienbutter  
1 TL Mct Pulver  
1 Msp Vanillepulver  
Etwas Limettenschale

Dunkel:

50 g Schokomasse  
1 TL Mct Pulver  
20 g Proteinpulver  
1 TL Pekannuss Butter  
Zimt, Kardamom, Ingwer



Kakaomasse schmelzen, die restlichen Zutaten dazugeben, alles gut mischen und in ein kleines Glas geben. Etwas hart werden lassen und dann einen Löffel in die Mitte des Glases stecken. Ist die Masse so gut wie hart, die dunkle Masse (auf die gleiche Art zubereitet) darüber geben und vollständig aushärten lassen.

Das Glas lässt sich dann mit Hilfe von heißem Wasser lösen.

In heißer Flüssigkeit auflösen und genießen ❤️

Die Schokolade am Löffel schmeckt super in heiße Milch, heißem Wasser und sogar im Kaffee ein Hit 😊

- 👉 Möchtest du es etwas einfacher, dann verwende einfach zuckerfreie Schokolade.
- 👉 An Stelle von Mct, kannst du auch Kokosöl nehmen.
- 👉 Die Nussbutter kann ganz nach Geschmack ersetzt werden.
- 👉 Auch lecker sind verschiedene Gewürze, wie Zimt, Kardamom, Kurkuma, Ingwer, Chilli und co., mit in die Schokolade zu tun. Ich habe, wie oben beschrieben Zimt, Kardamom & Ingwer genutzt.
- 👉 Ersetzt du die geriebenen Limettenschale durch Mandarinen- oder Apfelsinenschale, dann bekommt deine Schokolade gleich einen weihnachtlichen Touch.
- 👉 Sei kreativ und probier dich aus 🤪