

SELBSTGEMACHTE SCHOKOLADE

ZUTATEN

250 g Ceres (=100% Kokosfett) oder Kakaobutter
100 g Kakaopulver
180 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
1 EL Speisestärke, z.B. Maizena



2-3 EL Rosenzucker
1 EL getrocknete rote Rosenblütenblätter, fein gehackt
ev. Pistazien, Lavendel, Kokosflocken

ZUBEREITUNG

- Schokoladeförmchen mit kaltem Wasser ausspülen.
- Kokosfett schmelzen.
- Kakao und Staubzucker durch ein feines Sieb drücken und mit Vanillezucker vermischen. Mit einem Schneebesen nach und nach in das flüssige Kokosfett einrühren.
- Speisestärke zunächst mit 1-2 EL dieser Masse verquirlen, dann mit der Kakaomasse verrühren.
- Die Schokolade in die Förmchen einfüllen. Mit Rosenzucker, Rosenblütenblättern oder nach Belieben mit Pistazien u.a. bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Hilfe eines spitzen Messers aus den Formen lösen.



SCHOKOSTANGERL

ZUTATEN

200 g dunkle Kuvertüre
½ TL Rosenwasser



2 EL Rosenzucker mit Rosenblüten



einige Papierstrohhalm
bzw. Eiswürfel-Silikonform Stäbchen

ZUBEREITUNG

- Die Papierstrohhalm halbieren und dann der Länge nach aufschneiden und auseinanderdrücken. Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen. Rosenöl einrühren. Die Rosenschokolade in die Papierhalme einfüllen und mit Rosenzucker bestreuen. Nach dem Erkalten die Schokostangerl vorsichtig aus den Halmen herauslösen.

