

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 06.07.2022

Kokos-Limetten-Riegel

Für 16 Stück

Zutaten:

80 g Kokosfett
80 g weiße Schokolade
30 g Kokosmilch
140 g Kokosraspeln
2 EL Ahornsirup
300 g Zartbitterschokolade

Für die Deko:

10 g Kokosraspeln
1 Bio-Limette, der Abrieb davon

Außerdem:

1 Backrahmen (ca. 16 cm x 16 cm)
Frischhaltefolie
1 Pralinengabel (optional)
1 Kuchengitter

Zubereitung:

1. Für die Kokos-Limetten-Riegel ein Backblech mit Frischhaltefolie belegen. Den Backrahmen einstellen (ca. 16 cm x 16 cm) und auf das vorbereitete Backblech stellen.
2. Das Kokosfett zusammen mit der weißen Schokolade in einem Topf schmelzen. Die Kokosmilch und die Kokosraspeln dazu geben und gut unterrühren. Masse kurz abkühlen lassen.
3. Den Ahornsirup ebenfalls dazugeben und unterrühren. Kokosmasse 1 cm dick in den vorbereiteten Backrahmen streichen und im Kühlschrank festwerden lassen.
4. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade temperieren. Dafür 2/3 der Zartbitterschokolade auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Sobald 40 Grad erreicht sind und die Schokolade flüssig ist, diese vom Wasserbad nehmen und mit der übrigen Schokolade auf 31 Grad, ebenfalls unter Rühren, abkühlen.
5. Den Backrahmen von der abgekühlten Kokosmasse entfernen. 16 Riegel zurechtschneiden mit den Maßen 8 cm x 2 cm. Kokosriegel in die temperierte Schokolade tauchen, abstreichen, auf das Kuchengitter setzen und ganz leicht festwerden lassen.
6. Die Riegel mit Kokosraspeln und Bio-Limettenabrieb dekorieren und vom Gitter auf ein Backpapier setzen.

