



schoko-likör-creme

250 ml Rahm (Sahne)
 125 g Mascarpone
 40 g Puderzucker, gesiebt
 2 TL Vanillepaste oder -extrakt
 100 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
 4 EL Butterscotch-, Karamell- oder Kaffeelikör
 2 EL Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug, zerstoßen
 Biscotti nach Wunsch zum Servieren

Rahm, Mascarpone, Puderzucker und Vanilleextrakt zu einer weichen Creme schlagen.

Die flüssige Schokolade und den Likör in einer kleinen Schüssel verrühren. Behutsam unter die Rahmmischung heben, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Die Creme in vier Dessertgläser verteilen. Mit den zerstoßenen Kaffeebohnen bestreuen und mit Biscotti servieren. **ERGIBT 4 PORTIONEN**



knackige schoko-kokos-riegel

150 g Vollmilchschokolade, gehackt
 75 g Butter, zerkleinert
 90 g Zuckerrübensirup
 90 g gepuffter brauner Reis*
 75 g Kokos-Chips
 200 g Zartbitterschokolade, gehackt
 1 TL Pflanzenöl

Ein quadratisches Kuchenblech (20 cm Kantenlänge) mit Backpapier belegen. Schokolade, Butter und Zuckerrübensirup in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den gepufften Reis und die Kokos-Chips einrühren. Die Masse mit einem Löffelrücken auf den Boden des Blechs drücken.

Die Schokolade unter Rühren schmelzen, mit dem Öl verrühren. Auf dem Knusperboden verteilen und glatt streichen. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Block vor dem Servieren in Riegel schneiden.

ERGIBT 18 STÜCK



schoko-karamell-salzbrezel-bruch

220 g feiner Rohrzucker
 100 g Zartbitterschokolade, gerieben
 50 g fertig gekaufte Mini-Salzbrezeln
 40 g geröstete Mandeln, gehackt

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier belegen und darauf den Zucker gleichmäßig verstreuen. 15 Minuten backen, bis der Zucker sich goldbraun färbt und schmilzt. 1 Minute abkühlen lassen.

Die geriebene Schokolade auf dem Zucker verteilen und behutsam verstreichen, sodass eine dünne Schicht entsteht. Mit den Brezeln und den gehackten Mandeln belegen. 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren in Stücke brechen. **ERGIBT 4-6 PORTIONEN**



kaffee-energiekugeln

18 weiche frische Datteln (360 g), entsteint
 240 g Mandeln
 25 g Kakaopulver
 2 EL Tahini*
 1 TL Vanillepaste oder -extrakt
 50 g fertig gekaufte Kaffeebohnen mit Schokoladen-Überzug, fein gehackt

Datteln, Mandeln, Kakaopulver, Tahini und Vanille in der Küchenmaschine (Blitzhacker) 2-3 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Die gehackten Kaffeebohnen auf einer flachen Platte verteilen. Esslöffelgroße Portionen der Masse zu Kugeln formen, in den gehackten Kaffeebohnen wälzen und diese etwas festdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen. **ERGIBT 20 STÜCK**

Tipp: Die Energiekugeln halten sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.



zitronen-cheesecake-schnitten

- 300 g fertig gekaufte Shortbread-Kekse
- 100 g Butter, geschmolzen
- 75 g Kokoshobel
- 500 g weicher Frischkäse
- 180 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 480 g fertig gekaufter Lemon Curd*

Eine Kuchenform (20 × 30 cm) mit Backpapier auslegen. Kekse, Butter und Kokoshobel in der Küchenmaschine (Blitzhacker) fein zerkleinern und vermengen. Die Masse mit einem Löffelrücken auf den Boden der Form drücken und 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Schokolade schmelzen. Frischkäse, Schokolade und 320 g Lemon Curd zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Keksboden ausstreichen. Die restlichen 160 g Lemon Curd mit einem Löffel in Wellenform darauf verteilen. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Platte aus der Form lösen und in schmale Streifen oder Würfel schneiden. **ERGIBT 20 STÜCK**



zitronengras-kaffirlimetten-obstsalat

- 100 g feiner Backzucker
- 125 ml Wasser
- 1 Stängel Zitronengras, längs halbiert
- 6 Kaffirlimettenblätter*
- 2 Mangos, geschält, halbiert, in schmale Stücke geschnitten
- 125 g Himbeeren
- griechischer Naturjoghurt zum Servieren

Zucker und Wasser mit Zitronengras und Kaffirlimettenblätter in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten sirupartig einkochen. Abkühlen lassen.

Mango und Himbeeren auf Teller verteilen und mit dem Zitronengrassirup beträufeln. Mit Joghurt servieren.

ERGIBT 4 PORTIONEN