

Schokoladina / Heinerle

Ein Konfekt zum Dahinschmelzen!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

125g Kokosfett

125g Zucker

60g Blockschokolade (Zutatenliste beachten!)

2 Eier

1 P. Vanillezucker

1 Packung glutenfreie HOCH – Oblaten

(=10 Stück, rechteckig Nr. 10a)

1. Die Blockschokolade zerkleinern.

2. Kokosfett in einen Kochtopf geben und bei geringer Hitze zergehen lassen, von der Kochstelle nehmen und Zucker, Vanillezucker, Blockschokolade und Eier unterrühren. Achtung! Das Kokosfett darf nicht zu heiß sein, sonst gerinnen die Eier!

3. Die Masse unter ständigem rühren zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und bis zur Streichfähigkeit auskühlen lassen.

4. Anschließend das Konfekt zusammensetzen. Eine Oblate auf ein großes Brett legen und die Schokomasse etwa 2 mm dick auf die Oblate streichen, darauf eine Oblate legen und diese wieder mit Schokomasse bestreichen. So fortfahren bis insgesamt 5 Lagen Schokocreme verarbeitet wurden. Mit einer Oblate abschließen. Diese Zutaten reichen für zwei große Schokoladina und somit den Vorgang mit den restlichen Zutaten

wiederholen.

5. Die beiden Schokoladina jeweils mit einem Frühstücksbrett beschweren, jedoch vorsichtig, damit diese nicht auseinander rutschen. Über Nacht kalt stellen und am nächsten Tag in kleine Rauten schneiden.

Bild 1: Siehe Rezeptpunkt 2 und 3



Bild 2: Oblaten mit Schokocreme bestreichen

