

Schokoladen-Sojasaucen-Konfekt

Gesamtzeit **140 Min.** 140 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
209 kJ / 49 kcal

Fett: **3.3 g** Eiweiss: **0.6 g**
Kohlenhydrate: **4.3 g**

ZUTATEN

20 Portion(en)

140 g	Zartbitterschokolade
60 ml	Rahm
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2.5 EL	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schokolade grob hacken und über einem heissen Wasserbad schmelzen. Rahm und Sojasauce unterrühren. Schokoladen-Mischung in eine mit Folie ausgelegte Form (ca. 10 x 10 cm) füllen und abgedeckt im Kühlschrank min. 2 Stunden kaltstellen.

Schritt 2

Schokoladen-Mischung aus der Form lösen, in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden, rundherum mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch zu frischen Beeren und mit Minze garniert servieren.