

Schoko- tafeln



**ZUTATEN
FÜR 3–4 TAFELN:**

400 g EXCELSIOR
Zartbitterschokolade
¼ TL Salz

Garnitur:

2 EL BIO SONNE Kokos-Chips
2 EL BIO SONNE Cashewkerne
2 EL BIO SONNE Cranberries
2 EL TASTE TO GO Rote Beeren
Fruchtsnack

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung drei bis vier Tupperdosen (je nach Größe) mit Backpapier auslegen und die Ecken sauber falten, damit alles gut anliegt.
2. Außerdem die Zutaten für die Garnitur nach Belieben etwas kleiner hacken.
3. Im Anschluss ein Wasserbad erhitzen. Die Schokolade grob hacken, zum Schmelzen bringen und mit einer Prise Salz verfeinern.
4. Danach die Schokolade in die vorbereiteten Papierformen gießen und gleichmäßig verteilen.
5. Sobald die Schokolade etwas abgekühlt, aber noch flüssig ist, die Garnitur darüberstreuen und alles vollständig aushärten lassen.
6. Zum Schluss aus der Form lösen und hübsch verpacken.