Chocolate Blocks mit Zimtknusper

Ein Kuchen, der die Herzen von Schoko-Fans
höher schlagen lässt

Zubereitung

1. Für den Boden das Delikatess Vollkorn-Knäckebrot zu Flakes zerkleinern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Schokolade Karibik Edelbitter zusammen mit dem Naturavit Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Schokoladen-Mischung in eine Schüssel geben und mit den Knäckebrot-Flakes sowie Zimt vermengen.

3. Den Knusperboden auf dem Backblech verteilen, mit einer zweiten Schicht Backpapier bedecken und dünn ausrollen. Den Boden zehn Minuten kalt stellen und anschließend die obere Backpapier-Schicht entfernen.

4. In der Zwischenzeit für die Mousse Kokosmilch erhitzen, mit Agar Agar binden und kurz aufkochen lassen. Die Milch vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Die Eigelbe mit Demerara Rohrohrzucker über einem Wasserbad aufschlagen und cremig rühren. Die Lateinamerika Edelbitter Schokolade ebenfalls schmelzen und langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Im Anschluss den gesiebten Kakao einrieseln lassen.

6. Die Kokosmilch Masse mit zu der Kakao-Creme geben und vorsichtig unterheben. Eiweiß mit Zucker aufschlagen und ebenfalls unter die Mousse heben. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in kleine Würfel schneiden.

7. Tipp: Geröstete, karamellisierte Knäckebrot-Bröseln verleihen dem Kuchen nicht nur einen schönen Look, sondern auch einen besonderen Crunch.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten (für 12 Stück)

Naturata Zutaten

100 g	Delikatess Vollkorn-Knäckebrot
150 g	Karibik Edelbitter 90%
75 g	NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett
75 g	Demerara Rohrohrzucker
200 g	Lateinamerika Edelbitter 100%
2 EL	Kakao, alkalisiert
175 g	Rübenzucker

Weitere Zutaten

1 Msp. Zimt
250 ml Kokosmilch
10 g Agar Agar Pulver
6 Eigelb
4 Eiweiß