

Vilnius-Kaffee - Flüssiges Schokoladen-Dessert mit Kokossahne - vegan

Zutaten für 3 Portionen:

100 g vegane Schokolade (70% Kakaoanteil)
etwas Kokosmilch (bei Bedarf)
3/4 TL Zimt
1/8 TL Nelkenpulver
etwas Chilipulver
3 getrocknete Datteln

Für die Kokossahne:

480 ml Kokosmilch
2 TL Agavensirup
2 TL Vanillearoma

Geräte:

Sahnesiphon (0,5 L)

Zubereitung:

Für die Kokossahne:

Alle Zutaten vermengen und in den Sahnesiphon geben. Den Siphon zuschrauben und die Sahnekapsel festschrauben. Alles gut schütteln. Die Sahnekapsel entfernen und den Siphon ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die flüssige Schokolade:

Etwas Wasser in einen Topf geben und erhitzen.

Schokolade klein hacken und am besten in eine Metall-Schüssel geben. Die Schüssel auf den Topf setzen. Das Wasser sollte die Schüssel nicht berühren, damit sie nicht zu heiß wird. Nun auf dem (ca. 40°C) warmen Wasserbad unter Rühren die Schokolade langsam schmelzen.

Sollte die Schokolade zu warm werden, wird sie grieselig, dann gib etwas Kokosmilch dazu und rühre alles kräftig mit einem Schneebesen durch.

Rühre nun **Zimt**, **Chili** und Nelkenpulver unter die flüssige Schokolade.

Die Schokolade in ein kleines Glas oder eine Espresso-Tasse füllen, eine Dattel hineinstecken und mit der Kokossahne garnieren.