SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Halva mit Kakao – Orientalische Süßigkeit mit schokoladigem Twist

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Zutaten für 1 kleine Form Halva:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

120 g Tahin (Sesampaste)

80 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Gehackte Pistazien

Zubereitung des veganen Schoko-Mousse:

1.**Grundmasse anrühren:**

Geben Sie das Tahin zusammen mit dem Puderzucker, dem Kakaopulver, Vanille und Salz in eine Schüssel. Rühren Sie alles mit einem Löffel oder Schneebesen zu einer zähen, glatten Masse. Optional können Pistazien

oder andere Nüsse beigefügt werden.

2.**In Form bringen:**

Legen Sie eine kleine Form (z. B. Kastenform oder Auflaufform) mit Backpapier aus und füllen Sie die Halva-Masse hinein. Glattstreichen und nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen.

3.**Abkühlen & fest werden lassen:**

Stellen Sie die Form für mindestens 2–3 Stunden in den Kühlschrank, bis die Masse fest geworden ist. Danach in kleine Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

1. Wer mag, kann einen Marmor-Effekt erzeugen: Dazu einfach etwas Tahin ohne Kakao zurückhalten und am Ende dekorativ einwirbeln.