



Schokotarte

Zutaten:

750	g	Äpfel
300	ml	Wasser
1	ST	Zimtstange
230	g	Zartbitterschokolade (90%)
80	g	Medjool Dattel (4x)
25	g	Kakaopulver
		Vanillemark
		Salz

Herstellung:

1. Apfel Schälen, entkernen, klein schneiden.
2. Äpfel mit dem Wasser und der Zimtstange ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Schokolade im Wasserbad oder in die Mikrowelle schmelzen.
4. Äpfel ohne Zimtstange in einen Mixer geben.
5. Datteln, Kakao, Vanille, Salz und geschmolzene Schokolade dazu geben.
6. Die Zutaten cremig gemixt.
7. In eine Backform füllen und abgedeckt über Nacht fest werden lassen.

