



## SCHOKOLADE MIT FLEUR DE SEL, PISTAZIEN UND GOJIBEEREN

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Snack



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
3 bis 6 Personen



**Zubereitungszeit**  
30 - 60 Minuten

**Feinstes Fleur de Sel, knackige Pistazien und himmlische Gojibeeren vereint mit feinsten Schweizer Schokolade.**

### Zutaten

- 30 g Kokoschips
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Pistazien
- 300 g Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 1TL Fleur de Sel
- 40 g Gojibeeren
- etwas Chiliflocken (nach Belieben)
- 1TL rosa Pfeffer

### Zubereitung

- ★ Die Kokoschips und die Pinienkerne jeweils in einem Pännchen bei schwacher Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Pistazien grob hacken.
- ★ Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Brett mit Backpapier belegen. Die Schokolade darauf zu drei runden, ovalen oder eckigen Fladen gießen und ausstreichen.
- ★ Solange die Schokolade noch weich ist, einen Fladen mit dem Fleur de sel, den Gojibeeren und der Hälfte der Pistazien bestreuen. Die zweite Schokolade mit den Kokoschips und einer kräftigen Prise Chiliflocken bestreuen. Für die dritte Variante den Rosa Pfeffer, die Pinienkerne und die übrigen Pistazien aufstreuen.
- ★ Das Brett für 1 Std. in den Kühlschrank stellen und die Schokolade wieder fest werden lassen. Zum Servieren in Stücke brechen. Kühl lagern.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

