

Dattel-Pistazien-Schokobites

Zutaten

10 Datteln entsteint
1 Handvoll Pistazien
4 EL Erdnussbutter oder Erdnussmus
150g Zartbitterschokolade
1 EL Kokosöl
Meersalz

Zubereitung

Für die Zubereitung wird zunächst eine kleine Auflauf- oder Backform mit Backpapier ausgelegt und anschließend dicht mit Datteln belegt. Diese werden mithilfe eines weiteren Stücks Backpapier und dem Boden eines Glases gleichmäßig flach gedrückt, sodass eine kompakte Schicht entsteht. Danach wird die Erdnussbutter gleichmäßig auf der Dattelbasis verteilt. Die Pistazien werden grob gehackt und großzügig darüber gestreut.
Im nächsten Schritt wird die Zartbitterschokolade grob zerkleinert und zusammen mit dem Kokosöl entweder über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle geschmolzen, bis eine glatte Masse entsteht. Diese wird gleichmäßig über die vorbereitete Schicht gegossen und glattgestrichen. Sobald die Schokolade leicht angezogen, aber noch nicht vollständig fest ist, wird die Oberfläche mit grobem Meersalz bestreut.
Abschließend wird die Form für etwa 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank gestellt, bis die Masse vollständig fest geworden ist. Danach kann sie aus der Form gehoben und in etwa acht Stücke geschnitten werden.
Guten Appetit!