

Schokoladen-Sojasaucen-Konfekt

Gesamtzeit **140 Min.** **140 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
209 kJ / 49 kcal

Fett: **3,3 g** Eiweiß: **0,6 g**
Kohlenhydrate: **4,3 g**

ZUTATEN

20 Portion(en)

140 g	Zartbitterschokolade
60 ml	Sahne
1 TL	<u>Kikkoman natürlich</u>
	<u>gebraute Sojasauce</u>
2,5 EL	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne und Sojasauce unterrühren. Schokoladen-Mischung in eine mit Folie ausgelegte Form (ca. 10 x 10 cm) füllen und abgedeckt im Kühlschrank min. 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 2

Schokoladen-Mischung aus der Form lösen, in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, rundherum mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch zu frischen Beeren und mit Minze garniert servieren.