



Veganes Schokoporridge

Zutaten

Für 1 Portion

- ½ Tasse Reis
- 3 TL Haferflocken
- 1 EL Chiasamen
- ½ Dose Kokosmilch
- 1 Tasse Kokoswasser
- 1 ½ Kokosblütenzucker
- 1/3 Tafel iChoc Almond Orange
- 1 Handvoll Mandeln
- Saft einer Orange

So wird's gemacht

In einem Topf den Reis mit dem Kokosmilch und Kokoswasser zum Kochen bringen und den Kokosblütenzucker hinzufügen. Den Reis auf mittlerer Stufe kochen lassen, bis er weich ist (ca. 25 Minuten). In der Zwischenzeit die Schokolade und die Mandeln kleinhacken.

Kurz bevor der Reis fertig ist die Haferflocken und Chiasamen hinzufügen. Anschließend Mandeln, Schokolade und Orangensaft unterrühren. Bei Bedarf etwas mehr Kokosmilch oder Orangensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Etwas abkühlen lassen, in einer Schüssel füllen und wahlweise noch mit Lieblings-Toppings dekorieren (z. B. Nüsse, Schokolade, Kakaonibs, Kokosflocken oder Trockenfrüchte).