



Schoko-Puffreis-Quadrate // Vegan Nippon Style



Zutaten

Für 2 eckige Backrahmen oder 2 Backbleche

2-3 Tafeln iChoc White Vanilla Schokolade

2-3 Tafeln iChoc Planty Classic Schokolade

100 g Puffreis

Zubereitung

- 1.** Die Schokolade in zwei Wasserbädern getrennt voneinander schmelzen. Falls vorhanden, mit einem Backthermometer prüfen, dass die Temperatur nicht über 50 °C steigt.
- 2.** Man kann die fertigen Nippons zusätzlich in Schokolade tauchen oder damit dekorieren. Ist das gewünscht, nun etwas geschmolzene Schokolade beiseitestellen.
- 3.** Jeweils die Hälfte des Puffreises mit der braunen und der weißen Schokolade vermengen und in je einen Backrahmen geben. Alternativ können 2 mit Backpapier ausgelegte Backblech verwendet werden, auf denen die Masse in Form gebracht wird.
- 4.** Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen und anschließend mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden.
- 5.** Falls gewünscht, nun die beiseitegestellte Schokolade noch einmal in den Wasserbädern erwärmen und die fertigen Nippons mit einer Ecke hineintauchen. Auch können die Nippons gut mit Schokoladensprenkeln verziert werden. Vor dem Servieren auf Backpapier trocknen lassen.