

Vegane Powerriegel

Baobab . Dattel . Erdnuss

Mandelganache

Mandeldrink	70 g	
Glucose	10 g	
Kartoffelprotein Solanic 300	1 g	
Salz	0,2 g	aufkochen
Mandelkuvertüre Amatika (Valrhona)	100 g	
Kokosöl	30 g	Emulsion herstellen
Baobabpulver nach Bedarf		abschmecken

Füllung

Medjool Datteln	225 g	
Erdnussmus	180 g	
Zuckerrübensirup	60 g	mixen
Erdnüsse		auf die Füllung verteilen

Riegelform schminken und mit Amatika ausgießen

Dattel-Erdnussmasse einfüllen

Erdnüsse aufstreuen

Mit Baobabganache auffüllen

Nach 12 h deckeln

