



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Chocopasta maken. Zonder geraffineerde suiker, met kokosolie, kokosbloesemsuiker en pistachenoten

Ingrediënten

- 200g chocoladedruppels
- 100g kokosolie (Amanprana kokosolie) op kamertemperatuur
- 6el mix kokosbloesemsuiker en cacao (Amanprana Gula Java cacao)
- 150g geroosterde en gezouten pistachenoten (gepeld)

Extra info

Recept geschikt voor:

1 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

10 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van chocopasta maken. zonder geraffineerde suiker, met kokosolie, kokosbloesemsuiker en pistachenoten

- [Kokosolie](#)
- [Gula Java Cacao](#)

Bereiding

Breng een pan met water aan de kook en plaats een metalen schotel op de pan om deze au bain-marie te verhitten. Zet het vuur lager en laat in de schotel de chocoladedruppels smelten, terwijl je de kokosolie in een andere schotel doet en met een handmixer zacht en luchtig opklopt. Voeg hier vervolgens de gesmolten chocolade en de kokosbloesemsuiker met cacao aan toe en meng alles al kloppend goed door elkaar.

Hak de pistachenootjes fijn en spatel hier ca. 1 eetlepel van door het verkregen mengsel, alvorens alles ter afkoeling in de koelkast te plaatsen. Laat de mixen ongeveer 30 à 40 minuten afkoelen en meng vervolgens de pistachenootjes in het geheel met de chocolade en kokosolie zodat je een pasta verkrijgt. Bewaar de pasta in de koelkast en haal deze er enkele tientallen minuten alvorens op te dienen uit zodat deze goed smeerbaar is.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)