

## Schokoblinis mit Schoko-Creme und Banane (VEGAN)

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten plus 30 Minuten Quellzeit

**Zutaten** für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBlini  
Mischung  
1 EL Backkakao  
Pulver  
300 ml Pflanzendrink nach  
Wahl  
1 EL Ahornsirup  
3 EL flüssiges Kokosöl  
4 EL Taiga Macadamia-  
Schokocreme  
2 Bananen  
200 g Heidelbeeren

### **Zubereitung:**

1. TaigaBlini Mischung und Backkakao Pulver in eine Schüssel geben. 250 ml Pflanzendrink, Ahornsirup sowie 1 EL flüssiges Kokosöl zugeben, gründlich vermengen und ca. 20-30 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Macadamia-Schokocreme mit restlichem Pflanzendrink (50 ml) mit einem Schneebesen glattrühren.
3. Bananen schälen, grob zerkleinern und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Heidelbeeren waschen.
4. Restliches Kokosöl (1-2 EL) in eine heiße Pfanne geben, dann jeweils einen Esslöffel vom Bliniteig in die heiße Pfanne geben. Schoko-Blinis von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten, noch warm mit dem Bananenmus, Heidelbeeren und Macadamia-Schokosauce zukleinen Türmchen stapeln und genießen.