


**NÄHRWERTE
pro Stück:**

Brennwert	63 kcal
Kohlenhydrate	5,2 g
Eiweiß	2,6 g
Fett	3,8 g

LOW CARB- SCHOKOKÜSSE

ZUTATEN für 16 Stück:

- 2 Pck. WEIDER YIPPIE! Protein Cookie Bites Chocolate-Chip
- 35 g Eiweiß (ca. 1 Ei)
- 25 g Fiber Pulver
- 1 Blatt Gelatine
- 90 g Zartbitterschokolade
- 10 g Kokosöl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Fiber Pulver und 10 ml Wasser unter Rühren sirupartig einkochen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den heißen Sirup unter den Eischnee schlagen. Einige Minuten weiterschlagen, bis sich der Eischnee stabilisiert hat.
2. Gelatine etwa 5 min. in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen unter den Schnee rühren.
3. YIPPIE! Protein Cookie Bites auf zwei Teller verteilen und die Schaummasse mit einem Spritzbeutel (große Lochtülle) auf die Cookies spitzen. Die Teller ca. 30 min. in das Gefrierfach stellen.
4. Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit dem Kokosöl in ein Schälchen über dem heißen Wasserbad schmelzen. In eine große Tasse füllen. Schaumküsse einzeln in die Schokolade tauchen und abtropfen lassen. Die Schokoküsse bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

