

Vegane Schokocreme

4 Personen

Sie benötigen:

- 100g geröstete Haselnüsse (man kann sie selbst im Ofen bei 180° Grad während 10 Min. rösten)
- 60g Zartbitter Schokolade
- 40g weißer Zucker oder Rohrzucker
- 50g Rapsöl
- 100 ml Pflanzenmilch

So wird es gemacht:

Die gerösteten Haselnüsse mit dem Zucker mixen, bis man eine Paste hat.

Die Haselnusspaste in einen kleinen Topf geben. Milch, Fett und Schokolade dazugeben und alles bei schwacher Hitze schmelzen lassen, bis eine homogene und glatte Creme entsteht. Ab und zu rühren. Optional mit einem Pürierstab mixen.

Kühlen lassen und die Mischung in ein schließbares Glas füllen, damit sie länger haltbar ist.

Die Paste ist noch flüssig am Anfang. Sie wird fester und cremiger beim Abkühlen.

Tipp:

Je nach Geschmack kann der Zuckeranteil auch reduziert werden.

Vegane Schokocreme

4 Personen

Sie benötigen:

- 100g geröstete Haselnüsse (man kann sie selbst im Ofen bei 180° Grad während 10 Min. rösten)
- 60g Zartbitter Schokolade
- 40g weißer Zucker oder Rohrzucker
- 50g Rapsöl
- 100 ml Pflanzenmilch

So wird es gemacht:

Die gerösteten Haselnüsse mit dem Zucker mixen, bis man eine Paste hat.

Die Haselnusspaste in einen kleinen Topf geben. Milch, Fett und Schokolade dazugeben und alles bei schwacher Hitze schmelzen lassen, bis eine homogene und glatte Creme entsteht. Ab und zu rühren. Optional mit einem Pürierstab mixen.

Kühlen lassen und die Mischung in ein schließbares Glas füllen, damit sie länger haltbar ist.

Die Paste ist noch flüssig am Anfang. Sie wird fester und cremiger beim Abkühlen.

Tipp:

Je nach Geschmack kann der Zuckeranteil auch reduziert werden.