

Vegane Marc-de-Champagne-Pralinen

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) vegane Pralinen-Zartbitter-Hohlkugeln
- 300g vegane weiße Bio-Kuvertüre 40%
- 80g Pflanzensahne
- 30g Glukosesirup
- 2 TL Mycryo-Kakaobutter
- 4 EL Tresterbrand (Champagnerbrand)
- 120g vegane Bio-Kuvertüre Zartbitter 80%
- 100g vegane weiße Bio-Kuvertüre zum Dekorieren



Zubereitung:

Die Pflanzensahne mit dem Glukosesirup und dem Mycryo-Pulver kurz aufkochen und über die kleingehackte weiße vegane Kuvertüre gießen. Zu einer glatten Masse verrühren und den Tresterbrand unterrühren. Alles gut vermengen und mithilfe eines Spritzbeutels in die veganen Pralinen-Hohlkugeln füllen.

Ca. 2 Std. kühl stellen und mit temperierter Zartbitter-Kuvertüre verschließen. Aushärten lassen und mit der temperierten weißen Kuvertüre dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de