

Vanilleherzen

anspruchsvoll | ⌚ 60 min



ZUTATEN

🍰 ~ 50 Stück

- > 125 g weisse Schakalode-Buttons
- > 65 g Margarine
- > 65 g Kokosnussmilch
- > 2 TL Vanillepaste

Couvertüre:

- > 220 g dunkle Schokolade
- > 25 g Kokosfett
- > 50 g Mandeln

Backpinsel und Silikonform

ZUBEREITUNG

- 1 Die Margarine, die Kokosmilch und die weisse Schakalode bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen und zur Seite stellen. Vanillepaste einrühren und abkühlen lassen.
- 2 Das Kokosfett und die dunkle Schokolade in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Die Silikonform damit dreimal auspinseln (dazwischen immer kurz in den Gefrierschrank stellen).
- 3 1 TL von der weissen Masse in jedes ausgepinselte Herz geben und 1 Mandel reinlegen. Die Silikonform wieder in den Gefrierschrank geben.
- 4 Wenn die weisse Masse gefroren ist (nach circa 15 min), die Couvertüre nochmals anwärmen und davon circa ½ TL auf jedes Herz geben. Dabei die Silikonform immer wieder leicht schütteln, damit der Boden schön gerade wird.
- 5 Für weitere 15 min in den Gefrierschrank geben, dann die Herzen vorsichtig aus den Förmchen herauspressen. Wenn sorgfältig gepinselt wurde und die Herzen wirklich gefroren sind, geht das ganz einfach.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte