

# Vegane Haselnusscreme-Pralinen

## Zutaten:

- 30 [vegane Zartbitter-Pralinen-Hohlkugeln](#)
- 170g [vegane Bio-Kuvertüre Crema](#) 40%
- 75g Pflanzensahne
- 10g [Aromapaste Haselnuss](#)
- 10g [Glukosesirup](#)
- 150g [vegane Bio-Kuvertüre Crema](#) 50% zum Überziehen
- 15g [Kakaopulver](#)



## Zubereitung:

Die Pflanzensahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die kleingehackte vegane Kuvertüre gießen. Zu einer glatten Masse verrühren und die Haselnuss-Aromapaste unterrühren. Alles gut vermengen und mithilfe eines Spritzbeutels in die veganen Hohlkugeln füllen. Ca. 2 Std. kühl stellen und mit etwas temperierter Kuvertüre verschließen. Aushärten lassen.

Restliche vegane Kuvertüre erneut temperieren, die Pralinen-Hohlkugeln durch Rollen in der Handinnenfläche damit überziehen und sofort in Kakaopulver wälzen.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)