

Rezept

Schoko-Erdnuss-Creme

Ein Rezept von Schoko-Erdnuss-Creme, am 27.04.2024

Zutaten

200 g vegane Zartbitterschokolade (50-70 % Kakaoanteil)	3 EL Erdnussmus
1 Prise Salz	2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
50 g gesalzene, geröstete Erdnüsse	125 g Sojasahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 350 ml, ca. 20 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze sanft schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

2. Erdnussmus, Vanillezucker und Salz gleichmäßig unter die flüssige Schokolade mischen. Dann die Sojasahne glatt unterrühren. Die Erdnüsse grob hacken und ebenfalls unterrühren.

3. Die Schoko-Erdnuss-Creme in ein gründlich gesäubertes Twist-off-Glas füllen und gut verschließen. Vor dem Servieren unbedingt noch ca. 2 Std. ruhen lassen. Haltbarkeit: bei Zimmertemperatur mind. 2 Wochen.