

Rezept

# Schoko-Karamell-Halbkugeln

Ein Rezept von Schoko-Karamell-Halbkugeln, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>2 Blatt</b> Gelatine	<b>40 g</b> Kokosmilch
<b>20 g</b> Kokosöl	<b>15 g</b> Kokosblütenzucker
<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille	<b>40 g</b> Cashew-Mus
<b>15 Stück</b> Haselnusskerne	<b>20 g</b> Bitterschokolade (100% Kakaogehalt; ersatzweise Schokolade mit Kokosblütenzucker)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 4 g F, 1 g EW, 2 g KH

## Zubereitung

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Kokosöl, Kokosblütenzucker und Vanille in eine hitzefeste Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer glatten Masse verrühren, bis das Kokosöl vollständig geschmolzen ist.
2. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Kokos-Masse auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Cashew-Mus einrühren. Die Masse gleichmäßig auf die Vertiefungen der Silikonform verteilen und mittig jeweils einen Haselnusskern hineindrücken. Die Form ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen die Schokolade grob hacken und in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der Halbkugeln je einen Teelöffel Schokolade geben, dann weitere 2 Std. kühlen. Danach die Halbkugeln aus der Form lösen und bis zum Verzehr kühl lagern.