



Mango-Kokos-Pralinen

Zutaten

100 g vegane Zartbitterschokolade

50 ml Mango Püree

25 g Kokosmus

Zubereitungszeit: 8 h

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 8 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Hacke die Zartbitterschokolade klein und schmelz sie über dem Wasserbad.

2.

Gib etwas mehr als die Hälfte der geschmolzenen Schokolade in kleine Silikon-Pralinenformen und verteile die flüssige Schokolade durch Rütteln an allen Seiten.

3.

Gieße die übrige Schokolade zurück in die Schüssel und lasse die Pralinhüllen im Kühlschrank aushärten.

4.

Vermische das Mango Püree gut mit dem Kokosmus, bis eine homogene Masse entsteht.

5.

Verteile die Mango-Kokos-Masse mit einem kleinen Löffel auf die Pralinhüllen und verschließe die Pralinen mit der restlichen geschmolzenen Schokolade.

6.

Lasse die Pralinen am besten über Nacht im Kühlschrank auskühlen und drücke sie aus der Form.

Viel Spaß beim Schenken oder selbst genießen!