



Dattel-Mandel-Pralinen

Zutaten

30 Stück(e) blanchierte Mandeln

100 g Dattel-Rohmasse

200 g vegane Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Hülle jede Mandel in etwas Dattel-Rohmasse. Am besten geht das, wenn du die Mandel in ein Stück Dattel-Rohmasse hineindrückst und dann zwischen den Händen reibst. Verteile sie auf einem Teller, sie sollten sich dabei nicht berühren.

2.

Friere die Dattel-Mandel-Kugeln nun für etwa 2 Stunden im Gefrierfach ein. Wenn du es eilig hast, geht auch nur eine Stunde, aber 2 sind besser.

3.

Schmilz die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad und tauche die Dattel-Mandel-Kugeln hinein. Das geht am besten mit 2 Kuchengabeln. Lege sie zum Auskühlen auf ein Backpapier. Wenn am Ende noch Schokolade übrig ist, kannst du die Pralinen damit verzieren.

4.

Bewahre sie, sobald die Schokolade hart geworden ist, im Kühlschrank auf.