


Vegane Kokos-Kugeln mit Orangeat

Vegane süße Nascherei mit Kokosraspeln

etwa 30 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Pralinenmasse:

100 g Kokosraspel
80 g vegane weiße Schokolade
25 g Orangeat
50 g Dr. Oetker Creme VEGA

Außerdem:

etwa 20 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Pralinenmasse:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Orangeat sehr fein hacken und mit den erkalteten Kokosraspeln in einer Schüssel mischen. Geschmolzene Schokolade und Creme VEGA hinzufügen und verrühren. Die Pralinenmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in etwa 30 Portionen teilen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Die Portionen zu Kugeln formen, im gesiebten Puderzucker wälzen und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man das Konfekt etwa 1 Woche aufbewahren.