



  
FAIR TRADE

Rezept

# Schokopralinen Cups

# Schokopralinen Cups

mit Fairafric Schokolade aus Ghana



5 Portionen



Zubereitung: 15 Min.  
Ruhezeit: 3 Std.

## ZUTATEN

### Für den Boden

80 g Datteln, entsteint  
120g claro Mandeln  
1 Prise Salz

### Für die Schokoladenfüllung

80 g Fairafric 70% Zartbitterschokolade Tigernuss & Mandel  
400 ml claro Kokosmilch  
1/4 TL Vanilleessenz

### Material

5 Muffinförmchen

### Optional

1-2 EL Kakaonibs

## ZUBEREITUNG

1. Die Kokosmilchdose am Abend vorher oder mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Datteln für 10 Min in heissem Wasser einweichen. Alternativ 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Mandeln in einer Küchenmaschine mahlen. Alternativ gemahlene Mandeln verwenden.
4. Die Datteln (ohne das Einweichwasser) und eine Prise Salz zu den gemahlenden Mandeln in die Küchenmaschine (Food Processor) geben und mixen. Alternativ die Datteln mit einem Stabmixer pürieren oder mit einer Gabel gut zerdrücken und dann mit den gemahlenden Mandeln und der Prise Salz zu einer formbaren Masse vermengen.
5. Die Masse für den Boden mit den Händen in Muffinförmchen drücken (je ca. 45g) und kühl stellen bis die Füllung fertig ist.
6. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
7. Die Kokosmilchdose öffnen und 60 g von der Kokossahne, welche sich durch die Kälte oben in der Dose verfestigt hat, entnehmen.
8. Die geschmolzene Schokolade mit der Kokossahne und dem Vanilleextrakt vorsichtig vermengen.
9. Die Schokoladenfüllung auf die Förmchen verteilen (je ca. 2 TL) und vor dem Servieren mind. 3 Stunden kühlstellen bis die Masse fest ist.

## TIPPS/ANMERKUNGEN

- Variationen: Anstelle von Mandeln kannst du auch andere gemahlene Nüsse verwenden. Z.B. Hasel- oder Pekannüsse. Wenn du möchtest mische Kakaonibs in die Masse vom Boden, in die Schokoladenfüllung oder Dekoriere die Törtchen mit ein paar Kakaonibs vor den Servieren.
- Haltbarkeit: Die Pralinentörtchen halten sich im Kühlschrank bis zu 5 Tage.
- „Don't Waste“ Tipp: Das Dattel-Einweichwasser kannst du z.B. in Smoothies oder zum süßen von Tee verwenden und mit dem Rest der Kokosmilch ein leckeres Curry kochen.