Rezept: Stimmungsaufheller

Brennwerte	302 kJ | 72 kcal
Eiweiß	1 g
Kohlenhydrate	4,1 g
Fett	5,5 g

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	2 Stunden 5 Minuten
Gesamtzeit	2 Stunden 25 Minuten

Rezept: Stimmungsaufheller

24 PORTIONEN normal

1 Stück Ingwer (3 cm)
200 g Zartbitterschokolade
50 g Deli Reform Das Original
100 ml Sahne
1-2 EL Backkakaopulver

1 PRALINENCREME VORBEREITEN

Ingwer schälen und fein hacken. Schokolade fein hacken. Deli Reform Das Original, Ingwer und Sahne unter Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, sieben und Schokolade in heißer Deli Reform Das Original-Sahne-Mischung auflösen.

2 PRALINENCREME AUSLEGEN

Pralinencreme in eine mit Folie ausgelegte Auflaufform (ca. 12 x 20 cm) füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 PRALINEN ZUSCHNEIDEN

Pralinencreme aus der Form stürzen, Folie entfernen und Pralinencreme in Würfel (ca. 2 x 3 cm) schneiden. Stimmungsaufheller mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte