



## Veganes Konfekt

*schokoladig, kühlend, noch eins*

**Zutaten für 16 stück:** 160 gr natives kokosöl, 100 gr bitterkuvertüre, 1 prise frisch gemahlener kardamom oder anderer gewürze, evtl unraffiniertes, gemahlener zucker

**Zubereitung:** ein wasserbad ansetzen, das kokosöl im oberen topf langsam erwärmen, währenddessen die kuvertüre zerkleinern. Kokosöl schmilzt schon bei 20-23 grad, dann kann die gehackte Kuvertüre zugefügt werden.

der ideale schmelzpunkt für kuvertüre ist 45 grad, es lohnt sich also, die temperatur langsam zu erhöhen und das unter wiederholtem (schneebeesen)rühren.

Auch das gewünschte gewürz (salz, kardamom, muskatnuss, koriander) und den gemahlener zucker in die mischung sieben.

Ist der zucker nicht gemahlen, bleibt er körnig, da er bei dieser niedrigen temperatur nicht auflöst.

Es ist wichtig, dass kein wasser in den oberen topf sprudelt, das kann die ganze mischung schnell ruinieren, jedenfalls für diesen zweck.

Ist beides zu einer sanften crème verührt und erhitzt, kann die mischung in pralinenförmchen gegossen werden. Ich gieße sie dazu aus dem topf in einen messbecher, das ist einfacher.

Bei zimmertemperatur werden die pralinen fest. Im kühltschrank geht dies schneller.

Kokosöl hat einen kühlenden effekt, weshalb die pralinen einen erfrischenden character haben.

*Ich verwende für diese pralinen nur unraffinierte zutaten, da diese so gut wie gar nicht bearbeitet werden und ihre natürlichen eigenschaften viel mehr durchschmecken als bei raffinierten oder anderswie verarbeiteten lebensmitteln.*