



BASF

We create chemistry

Namelaka von Bitterschokolade



10 Minuten



6 Personen



vegan

Zutaten

- 100 g Hafermilch
- 5 g Glucosesirup
- 150 g vegane Schlagsahne
- 125 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

- 1) Die Hafermilch mit dem Glucosesirup aufkochen.
- 2) Die dunkle Kuvertüre (ein Kakaogehalt von 65-70% ist ideal) hacken und in der heißen Hafermilch auflösen und rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.
- 3) Zuletzt die vegane Sahnealternative unterrühren und das Ganze für mindestens drei Stunden kaltstellen.
- 4) Wenn die Namelaka kalt und fest geworden ist, umrühren und zum Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Eine Namelaka ist ähnlich einer Ganache eine Schokoladencreme, die sehr einfach zubereiten ist und viele Desserts mit ihrem zarten Schmelz aufwertet. Sie kann außerdem als Füllung für Macarons und ähnliches verwendet werden.

Wer keinen Glucosesirup hat, kann diesen auch weglassen. Er verleiht der Namelaka etwas mehr Cremigkeit.

