



## Haselnuss-Milchcreme

Für die Milchcreme:

- 15 g vegane weiße Schokolade
- 200 ml vegane Sahne zum Aufschlagen
- 1 EL Zucker
- 3 TL Speisestärke
- 4 TL Wasser

Für die Schoko-Haselnuss-Creme:

- 200 ml vegane Sahne zum Aufschlagen
- 1 EL Zucker
- 3 TL Backkakao
- 1 TL Haselnussmark
- 3 TL Speisestärke
- 4 TL Wasser

Schokoladenplatten oder Splitter als Dekoration nach Belieben

(ergibt circa 450g)

Für die Milchcreme vegane weiße Schokolade in einem Topf schmelzen. Im Anschluss die vegane Sahne und Zucker unterrühren. Speisestärke und Wasser in einem kleinen Gefäß vermischen und mit einem Schneebesen schnell unterrühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Für die Schoko-Haselnuss-Creme vegane Sahne in einem Topf schmelzen. Zucker, Backkakao und Haselnussmark hinzugeben. Speisestärke und Wasser in einem kleinen Gefäß vermischen und mit einem Schneebesen schnell unterrühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Beide Cremes in kleinen Gläsern anrichten und im Kühlschrank aufbewahren.

