

Venuscho

Vegane Nuss- Schokocreme

200 ml Wasser

50 g Zucker im Topf auflösen

50 g Erdnüsse, geröstet

75 g Haselnüsse sehr fein mahlen + in Blender geben

1 Prise Salz

1/2 Vanilleschote, (ausgeschabtes Mark!)

85 g Öl zu den Nüssen in den Blender geben,
Zuckerwasser zugeben und sehr gut mixen.

3 EL Kakao Diese Masse im Topf erwärmen,
einrühren.

Rezept von Chris Hilton, Youtube