3 Vegetarisch

Arretjes-Pralinen

Zubereitungszeit
260 minuten

Portionen
Voor 8 personen

Zubereitungsart

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Kakaopulver einrühren. In einer Schüssel Leinsamen, Mandelmehl, Milch, Stevia-Tropfen und Salz zu einer dicken Paste vermengen. Die Butter-Kakao-Mischung zur Leinsamen-Mandel-Mischung hinzufügen und gut durchrühren bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Zum Schluss die zerbröckelten Kekse hinzufügen. Den Teig in eine kleine Kastenform geben und mit einer Gabel oder einem Löffel andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen und ca. 4 Stunden fest werden lassen. Den Kuchen vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Zutaten

- [ ] 10 Packungen PS. food & lifestyle boter vanille biscuitjes, in Stücke zerbröckelt
- [ ] 3 TL flüssiges Stevia
- [ ] 200 g Butter
- [ ] 55 g Kakaopulver
- [ ] 25 g fein gemahlener Leinsamen
- [ ] 60 g Mandelmehl
- [ ] 120 ml (Soja-)Milch
- [ ] 1 Messerspitze Salz