

Dreierlei Rote-Bete-Nuss-Nougat-Bites

 happy-mahlzeit.com/2021/12/23/dreierlei-rote-bete-nuss-nougat-bites

Zutaten für 2 Personen

Für die Creme:

- 200 g Haselnüsse
- 120 g vorgekochte Rote Bete
- 3 Soft-Datteln
- 25 g Kakaopulver
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Vanilleschote

Für die Ummantelung:

- 200 g Kokosflocken
- 200 g Haferflocken
- 200 g Chia-Samen
- 50 g Kakaopulver

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 10 Minuten in den Ofen geben. Danach auskühlen lassen. Die Nüsse fest mit beiden Händen reiben, sodass sich die Schale löst. Anschließend in eine Moulinette geben und für ca. 5 Minuten cremig mixen. Rote Bete dazugeben und solange weiter mixen, bis alles gut vermengt ist. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Kakaopulver, Ahornsirup, Dattel und Vanillemark zur Masse dazugeben und zu einer cremigen Paste mixen.

Für die verschiedenen Sorten je Haferflocken und Chiasamen, Kokosraspeln sowie Kakao in einer Panierschüssel bereitstellen und die Pralinen damit ummanteln.

Dreierlei Rote-Bete-Nuss-Nougat-Bites in Schalen anrichten und servieren.

Rezept: Mona Li

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Januar 2017

Episode: Hauptgang & Dessert

