



Vegane Schoko-Ostereier

Zutaten

Für 4 hühnereigröße Ostereier

Für die Füllung

120 g Cashewmus
120 g iChoc "White Vanilla" Schokolade
36 g gehackte geröstete Haselnüsse
3 Prisen Salz
3 Prisen gemahlene Vanille

Für die Hülle

120 g iChoc "Classic" Schokolade

Für die Deko

ein paar gehackte geröstete Haselnüsse zum
Drüberstreuen
40 g iChoc "White Vanilla" Schokolade

Sonstiges

Silikon-Eiform (für 8 halbe Eier, ca.
Hühnereigröße)

Zubereitung

1. 120 g iChoc „White Vanilla“ in einem Wasserbad unter Rühren und bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.
2. Währenddessen 120 g Cashewmus, 3 Prisen Salz und 3 Prisen gemahlene Vanille in eine kleine Schüssel geben.
3. Die geschmolzene iChoc „White Vanilla“ dazugeben, unterrühren und die Masse gleichmäßig in die 8 Mulden der Silikonform verteilen.
4. Die gefüllte Silikonform für eine 3/4 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
5. Anschließend 120 g iChoc „Classic“ in einem Wasserbad unter Rühren und bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.
6. Die erhärtete weiße Crememasse aus den Silikonmulden drücken, die so entstandenen halben Eier kurz zur Seite legen.
7. Die Silikonmulden zu ca. einem Viertel bis einem Drittel mit geschmolzener iChoc „Classic“ füllen. Mit der eingefüllten Schokolade auch die „Wände“ der Mulden bestreichen. Dann vorsichtig, so mittig wie möglich, eines der halben Eier in die Mulde mit der flüssigen Schokolade drücken, so dass es an der runden Seite von der flüssigen Schokolade ummantelt wird. Diesen Schritt mit allen halben Eiern und Mulden wiederholen, dann die komplett gefüllte Silikonform erneut für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank legen.

8. Nachdem die halben Eier durchgehärtet sind, aus dem Gefrierschrank nehmen, aus der Form lösen und ggf. überstehende Schoko-Ränder vorsichtig mit einem scharfen Messer abschaben.

9. Das Wasser aus dem Wasserbad noch einmal aufheizen, die Klinge des Messers für ein paar Sekunden ins heiße Wasser halten, abtrocknen und dann kurz auf die glatten Flächen zweier halber Eier halten, sodass die Schokohülle und die Cremefüllung leicht anschmelzen. Die beiden Hälften dann mit leichtem Druck zusammenhalten, so dass ein ganzes Ei entsteht. Diesen Schritt wiederholen bis alle Eihälften an ihrer „Partnerhälfte“ kleben. Ggf. alle Eier noch einmal in den Gefrierschrank legen, damit ihre Verbindung durchhärtet.

10. Falls die Eier noch dekoriert werden sollen: die übrige halbe Tafel iChoc „White Vanilla“ schmelzen, die flüssige Schokolade in Schlangenlinien über die Eier gießen, ein paar gehackte Haselnüsse darüber streuen und die Deko wieder aushärten lassen. Je nachdem, wie die Eier serviert werden sollen, können sie auch mit etwas flüssiger Schokolade auf dem Teller stabilisiert werden, damit sie nicht herum rollen.