

# Rezept: Stimmungsaufheller

Brennwerte 302 kJ | 72 kcal  
Eiweiß 1 g  
Kohlenhydrate 4,1 g  
Fett 5,5 g

Vorbereitung 20 Minuten  
Ruhe-, Gar- & Backzeit 2 Stunden 5 Minuten  
Gesamtzeit 2 Stunden 25 Minuten



## Rezept: Stimmungsaufheller

24 PORTIONEN  normal

1 Stück Ingwer (3 cm)  
200 g Zartbitterschokolade  
50 g Deli Reform Das Original  
100 ml Sahne  
1-2 EL Backkakaopulver

### 1 PRALINENCREME VORBEREITEN

Ingwer schälen und sehr fein hacken. Schokolade fein hacken. Deli Reform Das Original, Ingwer und Sahne unter Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, sieben und Schokolade in heißer Deli Reform Das Original-Sahne-Mischung auflösen.

### 2 PRALINENCREME AUSLEGEN

Pralinencreme in eine mit Folie ausgelegte Auflaufform (ca. 12 x 20 cm) füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

### 3 PRALINEN ZUSCHNEIDEN

Pralinencreme aus der Form stürzen, Folie entfernen und Pralinencreme in Würfel (ca. 2 x 3 cm) schneiden. Stimmungsaufheller mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>