

Vegetarische Rezepte

Englischer Schoko Toffee

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gebäck, Kuchen, Nachspeise, Vegan, Vegetarisch

250 g	Margarine	- Schokolade, geschmolzen
300 g	Zucker	1 cup Feingehackte Mandeln oder
200 g	Mandelblättchen	- Walnüsse (nach
1	Tafel Vegane Zartbitter-	- Belieben)

Eine Form von 20 x 30 cm leicht fetten. Die Margarine in einem großen Topf auf kleiner Flamme schmelzen. Zucker hinzugeben und unter konstantem Rühren auf 130° C erhitzen (mit einem Küchenthermometer messen).

Die Mandelblättchen hinzufügen und bis auf 150° C weiter kochen. Die heiße Mischung vorsichtig in die Form gießen. Toffee lauwarm abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schokolade überziehen.

Nach Geschmack können die gehackten Nüsse über die Schokolade gestreut werden. Wenn der Toffee komplett erkaltet ist, über gefrorenes Dessert oder Pudding geben. Diese Leckerei eignet sich auch ideal zu veganem Eis oder Vanillepudding.