**Haselnussganache**

**Zum Füllen von Macarons**

300 g Haselnüsse gemahlen

 Haselnussöl

200 g Zucker

 Vanille

 Kakaopulver

150 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

500 ml Sahne

* Haselnüsse ein Haselnussöl anrösten bis gold-gelb

Dann abkühlen lassen

* Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen (auflösen)
* Dann alles zu einer glatten Masse mischen (Stabmixer)
* Kühlstellen