



Pralinen

„Selbst gemacht“

Einkaufsliste

250 g	Crémant Schokolade
1 dl	Vollrahm
½ TL	Instant Kaffee
1 EL	Puderzucker
20	Pralinentütchen
	Garnitur nach Belieben



Foto (c) Fotolia



Variationen:

Eine Dattel längs einschneiden, den Kern entfernen und eine Mandel oder eine halbe Walnuss hineinlegen. Die Dattel schliessen, in die warme Pralinemasse tauchen und abtropfen lassen.

Eine Kirsche entsteinen, mit Kirschmarzipan füllen und ebenfalls in die Pralinemasse tauchen.

Rezept

1. Rahm kurz aufkochen und zerbröckelte Schokoladenstücke im heissen Rahm durch Rühren zerschmelzen lassen.
2. Instantkaffee und Puderzucker daruntermischen.
3. Masse beliebig erweitern mit Likör, Nüssen oder getrockneten Fruchtstücken.
4. Masse ein wenig auskühlen lassen und dann durch einen Spritzsack in die Pralinentütchen abfüllen.
5. Direkt nach dem Abfüllen garnieren, damit die Garnitur auf der Praline hält.