

ESPRESSOPRALINEN

ZUTATEN

ca. 30 Stück

75 ml Sahne

1 TL Espresso, gemahlen

250 g weiße Kuvertüre

200 g Zartbitter Kuvertüre

25 g Butter

30 g Haselnüsse



... SO GEHT'S

1. Sahne in einem Topf erhitzen und mit dem Espresso kurz aufkochen.
2. Dann für ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Durch ein Sieb abgießen und anschließend im Topf mit der Butter leicht erhitzen, bis diese geschmolzen ist.
4. Nun die grob zerkleinerte weiße Kuvertüre hineingeben und gelegentlich umrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
5. Die Espresso-Masse an einem kühlen Ort erkalten lassen.
6. Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen.
7. Je eine Haselnuss mit der Espresso-Masse ummanteln und anschließend mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre überziehen. Ggf. zwischendurch kalt stellen.



Variante Eierlikör-Pralinen

Wie oben beschrieben, aber mit 3 EL Eierlikör statt Espresso. Der Eierlikör wird erst hinzugegeben, wenn die weiße Kuvertüre in der Sahne geschmolzen ist und alles abkühlt.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT