

Weißer Orangen-Pralinen

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Zutaten:

100 g weiße Schokolade
50 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 EL Orangenlikör

1. Zubereiten: Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter, geschmolzene Schokolade, Finesse und Likör in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Die Masse etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Gekühlte Masse etwa 2 Min. mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Masse in die Gebäckpresse füllen, Lochtülle aufsetzen, verschließen und Pralinen in Alu-Pralinenkapseln spritzen. Pralinen im Kühlschrank fest werden lassen. Die Pralinen gut gekühlt aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 4 g, Kh: 4 g, kJ: 210, kcal: 50