

Pralinen mit Überraschung

Feine Pralinen mit einer knusprigen Füllung

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "24 Köstlichkeiten":

Zutaten:

etwa 300 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
Smarties® oder Erdnusskerne
getrocknete Ananasstücke oder
getrockneter kandierter Ingwer
Rosinen oder getrocknete Kirschen

1 Vorbereiten:

Form heiß ausspülen, ausklopfen und trocknen lassen. Form auf eine feste Unterlage stellen. Große Früchte in etwa haselnussgroße Stücke schneiden.

2 Zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pralinenmulden etwa zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Jeweils eine "Überraschungszutat" in die Mitte geben (bei Smarties® und Erdnüssen können es auch 2 Stück sein) und mit restlicher Kuvertüre bedecken.

3 Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Pralinen im Kühlschrank 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kuvertüre kann beliebig variiert werden, z. B. Zartbitter-, Edel- oder weiße Kuvertüre.
- Wenn Sie die Pralinen nicht im Kühlschrank aufbewahren, sollte die Schokolade bei Raumtemperatur (nicht im Kühlschrank) aushärten. Dabei ist es wichtig, dass die Schokolade nach dem Schmelzen wieder auf ca. 32°C abgekühlt wird.