




Tier-Pralinen

Feinste Kuh- und Schaf-Pralinen aus Schokolade und Krokant.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "Kleine Farm":

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
etwa 5 TL Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie mache ich ganz einfach Tier-Pralinen?:

1 Zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pralinenmulden bis knapp unter den Rand mit der geschmolzenen Kuvertüre befüllen. Krokant aufstreuen.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Anstatt Vollmilch- kann auch weiße Kuvertüre verwendet werden.