SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Schokoladen-Pralinen – Einfach, edel & unwiderstehlich

Zubereitungszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 25 Personen

Zutaten für ca. 25 Pralinen:

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

100 g Butterkekse

50 g Puderzucker

50 g Butter

1 Spritzer Aroma nach Wahl

Kakaopulver, Kokosraspeln, Nüsse, Chilli

Zubereitung der Schoko-Pralinen:

1.**Kekse zerbröseln und Butter schmelzen:**

Zerkleinern Sie die Kekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zu feinen Bröseln. Schmelzen Sie die Butter vorsichtig und rühren Sie direkt das Aroma ein, damit es sich gut verteilt.

2.**Schokolade schmelzen:**

Erwärmen Sie die Schokolade langsam über einem Wasserbad, bis sie vollständig geschmolzen ist.

3.**Masse vorbereiten und kühlen:**

Geben Sie die Keksbrösel, den Puderzucker und die Butter-Aroma-Mischung zur geschmolzenen Schokolade und rühren Sie alles gründlich durch. Stellen Sie die Masse anschließend für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit sie leicht fest wird.

4.**Pralinen formen und veredeln:**

Portionieren Sie die Masse mit einem Teelöffel, drücken Sie sie leicht zusammen und rollen Sie daraus kleine Kugeln. Diese können Sie ganz nach Geschmack in Kakaopulver, Nusssplittern oder Kokosraspeln wälzen. Zum Abkühlen und Servieren in Pralinenförmchen setzen.

Tipp:

1. Verfeinern Sie Ihre Pralinen mit gerösteten Nüssen, Krokant, getrockneten Früchten oder einem Hauch Chili.