

BUNTE PRALINÉS

ZUTATEN

40-50 Stück

400 g weisse Schokolade

60 g Vorzugsbutter, in Stückchen

2-3 EL Sauerrahm

50 g Milkschokolade

kandierte Kirschen, geviertelt

kandierte Früchte, gehackt



ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen.
- 2 Nach und nach die Vorzugsbutter und dann den Sauerrahm unterrühren.
- 3 Die Masse mit einem Spritzsack in Praliné-Kapseln füllen.
- 4 Die Milkschokolade im Wasserbad schmelzen, in ein Pergament-Spritztütchen füllen und kleine Tupfen auf einen Teil der weissen Pralinés spritzen.
- 5 Die restlichen Pralinés mit kandierten Kirschen und Früchten garnieren.
- 6 Kühl stellen und fest werden lassen.