

NUSSPRALINÉS

ZUTATEN

40-50 Stück

200 g Zartbitterschokolade

100 g Milkschokolade

150 g Vorzugsbutter, in Stückchen
geschnitten

200 g gemischte Nüsse, gehackt
(Baumnüsse, Mandeln, Pinienkerne,
Pistazien)

geviertelte Baumnußkerne zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Bitter- und Milkschokolade in Stücke brechen, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
- 2 Aus dem Wasserbad nehmen und die Vorzugsbutter nach und nach unterrühren.
- 3 Die Nüsse unterheben und die Masse mit einem Kaffeelöffel in Praliné-Kapseln abfüllen.
- 4 Mit einem Baumnußkernviertel garnieren, kühl stellen und fest werden lassen.