

PRALINÉS MIT PISTAZIEN

ZUTATEN

20-30 Stück

200 g dunkle Schokolade

50 g Milkschokolade

100 g weiche Vorzugsbutter

150 g Puderzucker

1 TL Instant-Kaffee

1 EL Rahm

1 EL Pistazien, fein gehackt

1 EL Pistazien, halbiert, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen.

2 Die Vorzugsbutter schaumig rühren, nach und nach den Puderzucker zufügen.

3 Den Instant-Kaffee im Rahm auflösen und zur Buttermasse geben.

4 Unter ständigem Rühren die ausgekühlte, flüssige Schokolade unter die Masse geben, bis sie glatt und gleichmässig ist.

5 Die gehackten Pistazien unterheben, die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben und Praliné-Kapseln damit füllen.

6 Mit halbierten Pistazien garnieren.

7 Kühl stellen und fest werden lassen.