

Tafelschokolade-Pralinen



EINKAUFSZETTEL

- 300g Kuvertüre (weiße -, Milch-, dunkle Schokolade)
- 1 TL Butter

Verfeinerung:

- getrocknete Früchte (Pflaumen, Marillen, Datteln etc.)
- frische Beeren (Blau- und Erdbeeren)
- Haselnüsse
- gerieben Orangenschale
- Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erhitzen, bis die Schokolade flüssig ist.
2. Anschließend Butter dazugeben und umrühren.
3. Sobald die Masse cremig ist, kann sie in Eiswürfelformen umgefüllt werden.
4. Mit Zutaten nach Belieben befüllen
5. Danach die Eiswürfelform zum Aushärten etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

