

Amaretto - Kokospralinen

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 30 Stück

200	Gramm	Kuvertüre - weiß
50	Gramm	Kokosfett
50	Gramm	Butter
20	Gramm	Kokosraspel
100	ml	Sahne
3	Essl.	Amaretto- Likör
30		Amaretti - Mini

Anleitung:

Kuvertüre schmelzen. Sahne und Amaretto erhitzen, aber nicht kochen, vom Herd nehmen. Kokosfett und Butter darin schmelzen. Flüssige Kuvertüre nach und nach unter die lauwarme Masse geben. Mit dem Schneebesen rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Creme ca. 2Std. kühl stellen, bis sie beinahe fest ist. Kokosraspel rösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Amarettini in die Alupralinenförmchen setzen. Creme einmal durchrühren und in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Möglichst schnell auf die Amarettini spritzen und mit Kokosraspel bestreuen. Ca. 1Std. kühl stellen. Gut verpackt, an einem kühlen Ort, halten die Pralinen ca. 1-2 Wochen. Tipp: Statt Amaretto kann man auch Mandelsirup verwenden.

45 min Zubereitung 180 min Ruhezeit

522 kcal / 100g 78 kcal / Stück 15 g / Stück