

## Calvados - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Apfel

Zutaten für: 4 Apfelringe, getrocknet

4		Apfelringe, getrocknet
3	Essl.	Calvados
200	ml	Schlagsahne
250	Gramm	Kuvertüre
100	Gramm	Kokosfett

### *AUSSERDEM*

---

Pralinenförmchen (Alu)  
Pistazienstückchen  
Oder  
Mandeln

### Anleitung:

Die Apfelring sehr fein würfeln, mit dem Calvados übergießen und zugedeckt, 2 -3 Stunden ziehen lassen. Die Schlagsahne zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die fein geschnittene Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett zu der Sahne geben und unter Rühren auflösen. Die Masse abkühlen lassen bis sie halbfest ist, mit dem Rührbesen cremig aufschlagen und die Apfelstücke mit dem Calvados zugeben. Die Masse in einen Spritzbeute mit großer Lochtülle geben und Tuffsin in die Pralinenförmchen spritzen. Mit den Pistazienstücken oder Mandeln garnieren.