

Einfache Pralinen

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

2		100 g	Tafeln Schokolade ohne Fuellung
62 1/2	Gramm		Butter (ein viertel Stueck)
1			Schnapesglas Fluessigkeit (Sahne, Rum oder egal nach Geschmack) (Ich nehme am liebsten Rum)
75	Gramm		Puderzucker
1	Tafel		Schokolade relativ fein zerkleinern und zur Seite stellen.

Anleitung:

Die zweite Tafel grob brechen und mit der Butter im Wasserbad Schmelzen. Nun die Fluessigkeit und den P-Zucker zugeben. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade zugeben und so lange Ruehren bis auch diese geschmolzen ist. Wenn die Masse nun zaehbreiig ist das ganze in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntuelle Kleine Spritzer auf Alufolie machen. Zur gaenze erkalten lassen und Geniessen.