

Grand Marnier - Pralinés

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Dunkle Schokolade
100	Gramm	Kokosfett
100	Gramm	Margarine
200	ml	Sojasahne
125	ml	Grand Marnier
		Puderzucker oder Kakaopulver

Anleitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Kokosfett, die Margarine und die Sojasahne schmelzen und alles zusammenrühren. Mit der geschmolzenen Schokolade mischen. Grand Marnier daruntermischen. Ein Kuchenblech mit Haushaltsfrischhaltefolie auslegen und die flüssige Schokoladenmasse darauf ausstreichen. 24 Stunden kaltstellen. Dann nach Belieben Vierecke, Rechtecke, Stäbchen schneiden oder Kugeln formen. Zur Garnitur in Puderzucker oder Kakaopulver drehen.

Zusatzinfo: Statt Grand Marnier kann man auch Kirsch, Williams oder Cointreau verwenden.