

Krokant - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 150 | Gramm | Zartbitter-Schokolade |
| 100 | Gramm | Gesiebter Puderzucker |
| 100 | Gramm | Haselnusskrokant |
| 5 | Essl. | Rum (z.B. Pott 40)-AUßERDEM |
| 100 | Gramm | Haselnusskrokant |

Anleitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker, den Krokant und den Rum unterrühren. Die Masse etwa 2 Stunden kalt stellen, dabei nach etwa einer Stunde einmal durchrühren. Aus der Pralinenmasse kleine, etwa walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln in Haselnusskrokant wälzen und kalt stellen. Zum Servieren in Pralinenmanschetten setzen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde ohne Kühlzeit.

Pro Stück ca. 491 kJ = 117 kcal.