

## Mokka - Canache..

Kategorien: Canache, Pralinen, Profi, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Sahne flüssig
350	Gramm	Kuvertuere 60/40
150	Gramm	Milchkuvertuere
100	Gramm	Butter
		Mokkapaste nach belieben
		Mokkabohne(Schokolade)

### Anleitung:

Aus den Zutaten, Sahne kochen, Kuvertuere kleingeschnitten und Butter zugeben und auflösen. Die Masse abkühlen lassen kurz vor dem Erstarren 1 cm dick auf Plastikfolie aufstreichen und fest werden lassen. Mit Pralinenausstecher Oval Pralinenkörper ausstechen. Rest Masse etwas anwärmen und den Vorgang wiederholen. Mit Milchkuvertuere überziehen und bevor erstarrt eine Schokoladenmokkabohne auflegen.