

Mokka - Schoko - Ecken

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 100 Stück

		Öl für die Alufolie
100	Gramm	Mokka-Schokolade
250	Gramm	Zartbitter-Schokolade
200	Gramm	Weiche Butter
2	Würfel	(50 g) weißes Plattenfett (zum B. Palmin)
100	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Kaffeelikör (zum B. Kahlua)
1-2	Teel.	Kakao u.
100	Gramm	Mocca-Schoko-Bohnen zum Verzieren; ca. Alufolie, Pralinen-Manschetten

Anleitung:

1. Flache Form (ca. 16 x 26 cm) mit Alufolie auslegen, mit Öl bestreichen. Beide Schokoladensorten hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen.
2. Butter, weiches weißes Fett, Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 10 Minuten cremig rühren. Erst flüssige Schokolade löffelweise, dann Kaffeelikör tröpfchenweise darunter schlagen. In die Form füllen, glatt streichen. Über Nacht kalt stellen.
3. Aus der Form stürzen, bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen. In Würfel (ca. 2 cm) schneiden. Mit Kakao bestäuben und mit je 1 Bohne verzieren. In Manschetten setzen. Kühl lagern und servieren. Zubereitungszeit: 1 Std. (Wartezeit 12 Std.)