

Prinzregenten - Leckerli

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Kokosfett
125	Gramm	Geriebene Blockschokolade
125	Gramm	Puderzucker
2		Eier
1	Gramm	Rechteckige Backoblaten

Anleitung:

Das Kokosfett im Wasserbad schmelzen, Schokolade und gesiebten Puderzucker unterruehren, dann die Eigelb untermischen. Eiweiss steif schlagen und zugeben. Wasserbad erhitzen, bis das Wasser kocht, und die Masse dick schlagen. Auf die Oblaten streichen, wobei je vier Oblaten in Schichten uebereinander gelegt werden. Die Platten mit einem Kuechenbrettchen beschweren und im Kuehlschrank fest werden lassen. Am naechsten Tag in Rauten schneiden.