

Rosen - Essig - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Exotisch

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl. Sahne
100	Gramm Schokolade, zartbitter
2	Essl. Rosenessig
2	Essl. Butter
	Mandeln, gerieben

Anleitung:

1.) Sahne erwärmen und die geraspelte Schokolade darin schmelzen. Anschließend Essig und Butter zugeben. 2.) Die Masse in Pralinenformen gießen oder im Kühlschrank härten lassen. 3.) Davon etwa ein Teelöffel voll auf ein Stück Frischhaltefolie geben, Pralinen formen und in geriebenen Mandeln wälzen.