

Schoko - Nuss - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 50 Stück(e)

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 100 | Gramm | Orangeat |
| 30 | Gramm | Cornflakes |
| 200 | Gramm | Vollmilch-Kuvertüre |
| 150 | Gramm | Cashewkerne gehackt |
| 1 | | Orange davon die Schale |
| 25 | | Cashewkerne |

Anleitung:

Orangeat sehr fein hacken. Cornflakes mit einer Kuchenrolle zerdrücken. Kuvertüre zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Orangeat, gehackte Cashewkerne, Cornflakes und Orangenschale unter die Kuvertüre heben. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ganze Cashewkerne quer halbiert und auf die Schoko-Nuss-Pralinen setzen. Trocknen lassen.