

Rezept

Chai-Latte-Pralinen

Ein Rezept von Chai-Latte-Pralinen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)	125 g Sahne
100 g Walnusskerne	1 Msp. gemahlene Vanille
1 TL (5 g) Chai-Latte-Pulver Chai-Latte-Gewürz	1 1/2 EL Kirschwasser
15 g ungesüßtes Kakaopulver	

Außerdem

Pralinenformen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 6 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken. Mit der Sahne in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen, sodass die Schokolade geschmolzen und die Masse homogen ist. Die Walnüsse fein hacken. Vanille, Chai-Latte- Gewürz, Kirschwasser und gehackte Walnüsse zur Sahne-Schoko-Mischung geben und alles cremig miteinander verrühren.
2. Eine flache Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Pralinenmasse hineinfüllen, glatt streichen und zugedeckt mind. 8 Std., besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
3. Das Kakaopulver in einer kleinen Schlüssel bereitstellen. Mit einem Teelöffel 32 Portionen von der gekühlten Masse abstechen und rasch mit den Händen zu Kugeln formen. Dann im Kakao wälzen, bis sie gleichmäßig davon bedeckt sind. Die Chai-Latte-Pralinen in die Pralinenförmchen setzen, nach Wunsch verpacken und kühl aufbewahren.