

Rezept

Cookies & Cream-Pralinen

Ein Rezept von Cookies & Cream-Pralinen, am 19.04.2024

Zutaten

- 3** Oreo-Kekse "Classic" **200 g** weiße Schokolade oder Kuvertüre
optional: 4 TL gefriergetrocknetes Himbeerpulver (siehe (Silikon-)Pralinenform
Rezept-Tipp)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 18-20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Füllung mit einem kleinen Messer von den Oreo-Keksen kratzen (und naschen), dazu vorher die zwei Kekshälften leicht gegeneinanderdrehen und aufklappen. Die Kekse fein hacken, die Stücke sollten maximal Erbsengröße haben.
2. Die weiße Schokolade oder Kuvertüre fein hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad langsam und sanft unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Eventuell jetzt noch das Himbeerpulver unterrühren.
3. Entweder Keksstückchen und die Schokolade oder Kuvertüre gut verrühren und mit einem kleinen Löffel randvoll in die Mulden der Pralinenform füllen. Oder Keksstückchen auf die einzelnen Mulden verteilen, zu zwei Dritteln mit Schokolade oder Kuvertüre bedecken und erst mit einem kleinen Holzstäbchen umrühren (verhindert Lufteinschlüsse), bevor man die Mulden randvoll mit Schokolade oder Kuvertüre auffüllt (siehe Rezept-Tipp).
4. Die Form mehrfach sanft auf die Arbeitsfläche stoßen, um eventuelle Luftbläschen zu entfernen. Die Pralinen zum Festwerden ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Fertige Pralinen behutsam aus der Form drücken. Luftdicht verschlossen, lassen sie sich wochenlang aufbewahren, am besten schmecken sie leicht gekühlt.