

Rezept

Einfache Schokopralinen

Ein Rezept von Einfache Schokopralinen, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Vollmilch-Kuvertüre
optional ganze Nüsse, z.B. Haselnüsse

50 g weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Pralinen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 50 kcal, 3 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Dunkle und weiße separat Schokolade im Wasserbad schmelzen. Für zweifarbige Pralinen helle oder dunkle Schokolade in die Silikonform füllen, sodass sie teilweise gefüllt sind. Optional kannst du jetzt noch Nüsse in die Schokolade drücken. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und die Schokolade fest werden lassen.
2. Anschließend mit der andersfarbigen Schokolade auffüllen und noch einmal für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.