

Haselnuß-Pralinés

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen-Rechteckschalen Vollmilch](#)
- 300g [Vollmilchkuvertüre](#)
- 150g Sahne
- 30g [Glukosesirup](#)
- 60g [Aromapaste Haselnuss](#)
- 100g [Vollmilchkuvertüre](#) zum Verschließen
- [Glitzerpulver Bronze](#) zum Bepinseln



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen. Das Sahnegemisch über die Vollmilch-Kuvertürecallets gießen und die Masse glatt rühren.

Die Masse gut aufschlagen und ggf. etwas abkühlen lassen. Die Haselnuss-Aromapaste gleichmäßig unterrühren. Bis 2 mm unter den Rand in die Pralinen-Rechteckschalen füllen. Etwas verfestigen lassen und die Pralinen-Schalen mit temperierter Vollmilchkuvertüre verschließen.

Nach dem Aushärten der Kuvertüre kann die gerillte Oberseite der Pralinen mit etwas Glitzerpulver bepinselt werden.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de