

Karamell-Karrees

Zutaten:

- 1 Lage (48 Stück) [flache Zartbitter-Viereckschalen](#)
- 1 Becher (500 g) [fertige Pralinenfüllung Karamellcreme](#)
- 200 g [Zartbitter-Kuvertüre](#)
- 1 Blatt [Dekorfolie File orange](#)



Zubereitung:

Karamellcreme im Wasserbad leicht schmelzen, jedoch nicht flüssig werden lassen. Die Masse gut aufschlagen und etwas abkühlen lassen, dann mithilfe eines Spritzbeutels in die Viereckschalen füllen (bis 2mm unter den Rand). Ca. 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Dekorfolie in Streifen schneiden. Kuvertüre temperieren und die Viereckschalen damit verschließen. Sofort die Dekorfolie auflegen und leicht andrücken. Aushärten lassen und die Folienstreifen wieder abziehen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de