

Toffee-Pralinen

Zutaten:

- 63 [Pralinenschalen aus Vollmilch-Schokolade](#)
- 210g [Vollmilch-Kuvertüre-Callets](#) für die Füllung
- 120g [Vollmilch-Kuvertüre](#) zum Verschließen
- 120g Sahne
- 32g [Aromapaste Toffee](#)
- 15g [Karamell-Crispies](#)



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über 210g Vollmilch-Kuvertüre gießen. Glattrühren und die Toffee-Aromapaste untermengen. Gut aufschlagen, etwas abkühlen lassen und in die Pralinenschalen füllen. Ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Die restliche Vollmilch-Kuvertüre temperieren und die Rohlinge damit verschließen. Sofort mit Karamell-Crispies dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de