

Kaffee-Whisky-Pralinen

Zeit gesamt
4h 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Schlagsahne	50 g
Butter	2 EL
Whisky	25 ml
Kaffee, löslich	1 EL
Schokolade, Vollmilch	175 g
Schokolade, Weiß	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

- 1. In einem Topf Wasser auf mittlerer Stufe erwärmen und in einer Tasse Kaffeepulver damit aufgießen. Zartbitter-Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne mit Butter auf mittlerer Stufe aufkochen, vom Herd nehmen und 175 g gehackte Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Whiskey und Kaffee unterrühren und im Kühlschrank ca. 3–4 Std. fest werden lassen.
- 2. Die Masse mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen und mit kalten Händen oder 2 Teelöffeln rasch zu kleinen Kugeln formen. Im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen.
- 3. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Vollmilch-Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Pralinen damit überziehen, gut abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.
- 4. Weiße-Schokolade ebenso schmelzen und in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden, die Pralinen mit feinen Streifen verzieren und dann komplett trocknen lassen. Whiskey-Pralinen kühl aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	691 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	46 g