



Kaffee-Whisky-Pralinen

 Zeit gesamt
4h 20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, 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
