



Whisky-Pralinen

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Schlagsahne	50 g
Butter	40 g
Whiskey	20 ml
Schokolade, Vollmilch	175 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Backpapier

1. 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 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. Restliche Zartbitter-Schokolade ebenso schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Pralinen mit feinen Streifen verzieren, trocknen lassen. Whiskey-Pralinen kühl aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	639 kcal		
Kohlenhydrate	50 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	7 g	Fette	45 g