

# Pralinen selbst gemacht

## Zutaten:

*4 Portionen*

Man benötigt eine möglichst große Eiswürfelform, Kuvertüre und die Zutaten für eine Füllung nach Belieben. Zum Beispiel eine dickflüssige Mischung aus geschmolzener weißer Schokolade und zerkleinerten Haselnüssen, Mokka gemischt mit Zucker und Sahne oder einfach Marzipan. Die Füllung kann nach Belieben variiert werden, darf nur nicht zu flüssig sein. Man kann sie ganz am Anfang zubereiten.

## Zubereitung:

- 1. Schritt:** Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Wenn sie flüssig ist, in die Eiswürfelformen füllen. Etwas rütteln, damit eingeschlossene Luftbläschen entweichen können. Dann die Form auf den Kopf drehen und die überflüssige Schokolade ausgießen, so dass Hohlkörper entstehen.
- 2. Schritt:** Die überflüssige Schokolade in einer Schüssel auffangen und weiter auf kleiner Flamme warm halten. Sie wird später für den „Deckel“ bzw. Boden der Praline verwendet.
- 3. Schritt:** Nachdem die Schokoladenhohlkörper im Kühlschrank etwas ausgehärtet sind, kann die vorbereitete Füllung in die Hohlkörper gegossen werden – bis fast unter den Rand. Dann wird die restliche Schokolade über die befüllte Eiswürfelform gegossen, damit alle Pralinen verschlossen sind.
- 4. Schritt:** Die Pralinen kommen eine knappe Stunde in den Kühlschrank, damit sie gut aushärten. Herausholen und die Form schräg auf den Tisch schlagen, damit sich die Pralinen aus der Form lösen – fertig!

Druck-Version

