

Eierlikör - Pralinen

Zubereitung
30 Minuten

Ruhezeit
über Nacht +
1 weitere Stunde

Anzahl
ca. 20-30 St.

Das benötigt Ihr an Zutaten:

<u>Für die Pralinen:</u>	
125 ml	Schlagsahne
1/8	Vanilleschote
12 g	Zucker
1 Prise	Salz
20-30 ml	Eierlikör (nach Belieben)
250 g	weiße Schokolade
250 g	gem. Haselnüsse oder geraspelte Kokosnüsse
<u>Zum Ummanteln:</u>	
125 g	Vollmilchkuvertüre



Und so wird es gemacht: Zunächst müsst Ihr die Schokolade mit dem Messer kleinhacken. Dann gebt Ihr diese zusammen mit der Sahne und dem Eierlikör in eine Rührschüssel und erhitzt diese über einem Wasserbad, so dass die Schokolade langsam schmilzt (vergesst bitte das Rühren nicht). Die Prise Salz, den Zucker und das Vanillemark nun ebenfalls hinzugeben und erneut alles gut verrühren. Nun die ganze Flüssigkeit am besten in eine Auflaufform geben und über nach im Kühlschrank auskühlen lassen.

Am nächsten Tag könnt Ihr die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und mit den gemahlene Haselnüssen bzw. den Kokosraspeln vermengen, bis eine Pralinenmasse entsteht, die sich gut formen lässt. Dann mit der Hand die Pralinenkugeln formen und erneut zum Kühlen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Während die Pralinen durchkühlen, könnt Ihr die Vollmilch-Kuvertüre schmelzen. Ich habe dies erneut über einem Wasserbad getan. Dann die Pralinen aus dem Kühlschrank nehmen und kurz mit der Vollmilchkuvertüre überziehen. Zum Abtropfen auf ein Pralinengitter legen und die Schokolade auskühlen lassen. Dann sind die Pralinen fertig.

Kleiner Tipp zur Aufbewahrung: Am besten schmecken die Pralinen, wenn Ihr sie gekühlt aufbewahrt. Dann sollten sie auch 1-2 Wochen halten.