

PORTIONEN

30

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHOKO-KARAMELL-PRALINEN

Also ganz ehrlich – ich finde es großartig, so eine kleine Süßigkeit bei Bedarf (Lust darauf oder z.B. kurzfristig angekündigter Besuch) aus dem Kühlschrank nehmen und anbieten zu können.

Dafür eignen sich diese Schokoladenpralinen, gefüllt mit **Karamell** (ich hatte ja versprochen, dass ich das Karamell u.a. zu Pralinen verarbeiten und dann hier posten werde), sehr sehr gut.

Um ein wenig in Richtung salted caramell zu gehen, findest sich auch in jeder Praline eine kleine salzige Erdnuss.

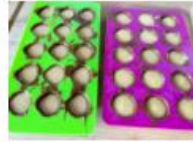
Ready, when you are....kann es losgehen?



ZUTATEN

- 80 g **no sugar added Vollmilchschokolade**
- 80 g **no sugar added Zartbitterschokolade**
- 1 TL Kokosöl
- **Karamell**
- gesalzene Erdnüsse

*Kannst Du daran vorbei gehen?
Ich nicht.*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Stelle passende Silikonformen bereit. Schmelze die Schokolade mit dem Kokosöl in einem Wasserbad (Achtung, die Schokolade darf nicht zu heiß werden).

SCHRITT 2

Gib' in jede Mulde der Formen jeweils etwas Schokolade und stelle sicher, dass nicht nur der Boden, sondern auch die Ränder der Form mit Schokolade bedeckt ist. Die restliche Schokolade für später beiseite stellen.

SCHRITT 3

Gib' die Formen für ca. 15 min in das Gefrierfach und lass' die Schokolade abkühlen.

SCHRITT 4

Lege nun in jede Schokomulde eine gesalzene Erdnuss. Fülle nun jeweils so viel **Karamell** dazu, dass die Form nicht vollständig gefüllt ist (es muss ja noch ein Schokodeckel darauf passen, um die Praline zu schließen). Gib' auch in diesem Zustand die fast fertigen Pralinen in das Gefrierfach.

SCHRITT 5

Hinweis: Solltest Du das **Karamell** schon vorrätig haben und es zu zäh/fest sein, um es direkt in die Praline befördern zu können, erwärme ein entsprechende Menge z.B. in der Mikrowelle, so dass es wieder flüssig wird.

SCHRITT 6

Nach ca. 15 min kannst Du die Formen wieder aus dem Gefrierfach nehmen und die Pralinen mit der restlichen flüssigen Schokolade auffüllen.

Danach wieder in das Gefrierfach – am besten über Nacht. Dann die Pralinen aus den Formen heraus drücken und in einer Box im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahren.