

Gestreifte Pralinen



<p>50 g Vollmilchschokolade</p>	<p>Form heiß ausspülen, ausklopfen und trocknen lassen. Vollmilchschokolade mit einem Messer grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Schokolade in die Mulden verteilen. Oberfläche durch leichtes Schütteln glätten. 20 min. in den Kühlschrank stellen.</p>
<p>75 g weiße Schokolade</p>	<p>Den Vorgang wiederholen</p>
<p>75 g Zartbitterschokolade ev. 3 Tropfen Rum-Aroma</p>	<p>Unter die Zartbitterschokolade kann auch Rum-Aroma gegeben werden. Den Vorgang wiederholen</p>
	<p>Die Pralinen im Kühlschrank 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.</p>