

Dunkle Karamell-Pralinen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lage (63 Stück) [Karreeschalen Zartbitter](#)
- 1 Lage (54 Stück) [Karree-Aufleger Relief](#)
- 180g [Vollmilch-Kuvertüre](#) (z.B. Callebaut)
- 120g [Zartbitter-Kuvertüre](#) (z.B. Callebaut)
- 150g Sahne
- 30g [Glukosesirup](#)
- 5-10g [Aromapaste Karamell](#)
- 50g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen der restlichen Schalen



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre gießen. Glattrühren und die Aromapaste untermengen. Gut aufschlagen, etwas abkühlen lassen und in die Halbschalen füllen. Leicht überfüllen, damit die Aufleger darauf haften können. Sofort die Aufleger auf den Karreeschalen platzieren.

Die restlichen Schalen mit temperierter Kuvertüre verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de