

Macadamia-Pralinées

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Ovalschalen Vollmilch](#)
- 1 Lage (56 Stück) [ovale Pralinenaufleger „Ranke“](#)
- 240g [Vollmilch-Kuvertüre-Callets](#)
- 80g Sahne
- 1-2 TL [Aromapaste Macadamia-Nuss](#)
- 20g [Knusperfüllung Crunch](#)



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über die Kuvertüre-Callets gießen. Zu einer cremigen Masse vermengen und die Aromapaste unterrühren. Etwas abkühlen lassen und während dessen die Ovalschalen zu 1/3 mit dem Knuspercrunch befüllen.

Die Trüffelmasse in die Halbschalen füllen, bis diese knapp übervoll sind. Die Pralinenaufleger darauf platzieren; sie haften dann an der Füllmasse. Gut auskühlen lassen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de