

Schoko-Vanille-Pralinés

Zutaten:

- 1 Lage(63 Stück) [Rechteckschalen in Vollmilch](#)
- 400 g [dunkle Schokoladencreme](#)
- 200 g [Vollmilch-Kuvertüre](#)
- 1 TL [Aromaöl Vanille](#)



Zubereitung:

Die dunkle Schokoladencreme im Wasserbad leicht erwärmen, jedoch nicht ganz auflösen. Gut durchrühren und Vanille-Aromaöl dazu geben. Aufschlagen, bis eine glatte Masse entsteht. Etwas abkühlen lassen und in die Rechteckschalen füllen.

Kühl stellen und nach dem Verfestigen mit der aufgelösten Vollmilch-Kuvertüre verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de