



Schoko-Blüten-Pralinen

Zutaten

140 g weiße Schokolade

15 g Rapsöl

1 EL essbare, gezuckerte Blüten

(z.B. Flower-Power von Sonnentor)

Nützliches Zubehör

Schokoladenform
Deko-Dosierer



Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben oder klein hacken (10 Sek./St. 8) und zusammen mit dem Öl im Wasserbad schmelzen (3 Min./50 °C/St. 2).
2. Währenddessen die Blüten in die Schokoladenform streuen.
3. Die geschmolzene Schokolade mit Hilfe des Deko-Dosierers in die Schokoladenform geben. Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchhärten lassen.
4. Die Pralinen vorsichtig aus der Form drücken und servieren oder bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>