



Fichten-Pralinen

Zutaten

120 g Vollmilkschokolade

10 g Rapsöl

1 Handvoll Fichtenspitzen

Nützliches Zubehör

**Schokoladenform
Mini „Mix ‘N Scraper“**



Zubereitung

1. Die Fichtennadeln fein hacken. 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). Zum Schluss die Fichtennadeln einrühren.
2. Die geschmolzene Schokoladenmasse mit Hilfe des Mini Mix ‘N Scrapers in die Schokoladenform füllen. Die Form mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchhärten lassen.
3. 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/>