Mandelpralinen

· Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Zutaten

200 g feine Mandel-Karamell-Splitter (Zubereitung im Rezept Karamell Mandeln)
150 g Bitterschokolade
40 g Butter
60 ml Sahne
40 St. Mandeln ganz, geschält und geröstet
200 g dunkle Kuvertüre
50 g weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Die Bitterschokolade zerkleinern und in eine feuerfeste Schüssel geben. In einem kleinen Topf die Sahne mit der Butter bei niedriger Hitze aufkochen und über die Schokostückchen gießen. Die Mischung 3 Minuten ruhen lassen und dann zu einer glatten Masse verrühren. Danach die Karamellsplitter unter die lauwarme Masse ziehen.

Eine flache Form mit Alufolie oder Frischhaltefolie ausschlagen und die Mischung hineingeben. Damit die Masse sich gleichmäßig verteilt, die Form leicht auf die Arbeitsfläche aufklopfen. Oberfläche glattstreichen. Die Form für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fest wird und sich weiterverarbeiten lässt.

Die Pralinenmischung aus der Form stürzen, sorgfältig die Folie entfernen und in 36 – 40 Dreiecke schneiden.

Backblech mit Alufolie auslegen, die dunkle Kuvertüre im Wasserbad erhitzen. Auf jedes Dreieck eine ganze Mandel drücken. Mit Hilfe von zwei Gabeln die Dreiecke nacheinander vollständig in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf das Backblech setzen.
Mit der weißen Kuvertüre verzieren.

Eine weihnachtliche Variante: Geben Sie 1 Teelöffel Lebkuchengewürz in die heiße Sahne!