



Milch-Nuss-Pralinen

200g	weiße Schokolade
100g	grob gehackte Haselnüsse
6 geh. EL	Kaffeeweißer
1 Pck.	Vanillezucker
200g	Vollmilchkuvertüre

Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen; die Haselnüsse, den Kaffeeweißer und den Vanillezucker zügig mit der geschmolzenen Schokolade zu einer einheitlichen Masse vermischen. Die Masse in Patisserieformen geben; in jede Praline einen Zahnstocher oder anderen Holzspieß stecken und für 1h in den Gefrierschrank stellen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen; die Pralinen vorsichtig aus den Formen lösen; am Holzspieß durch die geschmolzene Kuvertüre ziehen und auf Backpapier ablegen. Den Spieß entfernen und die Pralinen zum kompletten Aushärten in den Kühlschrank stellen.

