



## Schwarz-Weiß-Pralinen

|          |          |                                 |
|----------|----------|---------------------------------|
| 2 x 12   | 2 x 12   | Doppelkekse (hell und dunkel)   |
| 2 x 60g  | 2 x 60g  | Frischkäse                      |
| 2 x 150g | 2 x 150g | Kuvertüre (weiß und zartbitter) |

*Die Kekse mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken. Einen gehäuften EL der Keksbrösel zur Dekoration abnehmen. Die restlichen Brösel mit dem Frischkäse gut vermischen; aus der Masse Kugeln formen; in jede einen Zahnstocher oder anderen Spieß stecken und die Kugeln kurz in den Gefrierschrank stellen. Die Kuvertüren über einem Wasserbad schmelzen; die Kugeln am Holzspieß durch die geschmolzene Kuvertüre ziehen und auf Backpapier ablegen. Die Kugeln mit den restlichen Keksbröseln bestreuen, solange die Kuvertüre noch weich ist und den Spieß entfernen, wenn sie etwas ausgehärtet ist. Die Pralinen zum kompletten Aushärten in den Kühlschrank stellen.*

