

CHAI LATTE PRALINEN

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten
plus mindestens 8 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN:

125 ml Sahne
250 g Zartbitter Kuvertüre (grob gehackt)
1 Msp. Brecht Bourbon-Vanille, gemahlen
1 TL (5 g) Brecht Chai Latte
1 ½ EL Kirschwasser
100 g Walnüsse, fein gehackt
ca. 15 g Kakao (ungesüßt), gesiebt

AUSSERDEM

Backpapier, Pralinenförmchen
Verpackungsmaterial nach Bedarf



ZUBEREITUNG:

1. Sahne mit Kuvertüre aufkochen. Brecht Bourbon-Vanille, Brecht Chai Latte, Kirschwasser und gehackte Walnüsse hinzufügen. Cremig rühren.
2. Masse in einen flachen, mit Backpapier ausgelegten Behälter geben und zugedeckt mindestens 8 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
3. Kakao in einer kleinen Schüssel bereitstellen. Mit einem Teelöffel 32 Portionen von der gekühlten Masse abstechen, rasch mit den Händen zu Bällchen formen und im Kakao hin und her rollen, bis die Kugeln gleichmäßig bedeckt sind.
4. In kleine Pralinenförmchen setzen, wie gewünscht verpacken und kalt aufbewahren.