

vollwertige Pralinen & Schokolade

(ergibt ca. 25 – 30 Pralinen und 2 Tafeln Schokolade à 15 x 7,5 cm)



Zutaten:

200 g Kakaobutter, in Stücken

25 g Kakaopulver, ungesüßt (z. B. von Rapunzel)

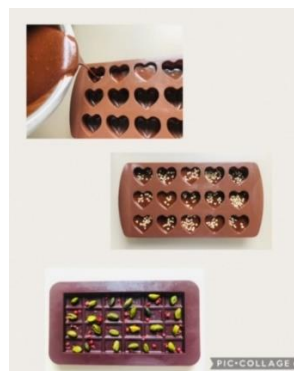
80 g Akazienhonig

150 g Nussmus (nur eine Sorte oder gemischt, z. B. Haselnussmus, Cashewmus etc.)

optionale Zutaten für die Füllung (Buchweizenkörner, Pistazien, rosa Pfefferkörner, Nusstücke ...)

Zubereitung:

1. Kakaobutter in den Mixtopf geben und auf **Stufe 5 – 6** einige Sekunden zerkleinern, vom Rand runterschaben.
2. **Ca. 8 – 10 Minuten/37 Grad/ Stufe 1** erwärmen bzw. solange, bis die Kakaobutter schön weich ist - zwischendurch eventuell kurz auf **Stufe 3** schalten um die Butter gut durchzumischen.
3. Danach die Butter vom Rand mit dem Spatel wieder runterschaben.
4. Sobald die Kakaobutter weich ist, restliche Zutaten zugeben und auf **Stufe 4** gut vermischen.
5. **Ca. 10 Minuten/37 Grad/Stufe 3** rühren bis eine dickflüssige Schokoladenmasse entstanden ist - zwischendurch den Thermomix 1 – 2 x ausschalten und mit dem Spatel gut umrühren.
6. Die Masse in beliebige Formen für Pralinen oder/und Schokolade füllen.
7. Auf Wunsch können die Pralinen in der Mitte noch mit ganzen Buchweizenkörnern (sie machen die Schokolade knusprig), Pistazien, Nuss-Stücken etc. gefüllt werden.
8. Die Formen für einige Stunden kühl stellen und danach in Gläser, Boxen etc. umfüllen.
9. Die fertigen Pralinen im Kühlschrank aufbewahren.



Barbara Fischer, ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin GGB & Thermomix-Repräsentantin

www.kochen-neu-erleben.at

Tel: 0660 5051183