

Haselnusspralinen

Zutaten:

150g Ganze Haselnüsse
50g Schokolade Togo Milch
50g Schokolade Togo Zartbitter
Ergibt ca. 40 Stück

Zubereitung:

1. Haselnüsse rösten und grob schälen.
2. Schokolade Togo Milch und Zartbitter zu gleichen Teilen schmelzen. Dies geht am besten im Wasserbad.
3. Nüsse portionenweise in die flüssige Schokolade geben.
4. Mit zwei Kaffeelöffeln Haselnüsse einzeln herausnehmen, jeweils drei Nüsse zusammen auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Tipps:

Schokolade darf nicht zu heiss werden, damit sie den Glanz behält: Beim Schmelzen soll die Temperatur maximal 45°C sein.
Je kühler die Schokolade ist, desto mehr bleibt an den Nüssen haften: Die ideale Temperatur für die Verarbeitung ist zwischen 30-32°C.