

Erdbeer-Lemon-Pralinen

Zutaten:

70g Sahne

30g Butter

250g weiße Schokolade

2 TL Erdbeeröl, bekommt man im Internet oder einer Pâtisserie

2 TL Lemonöl, bekommt man im Internet oder einer Pâtisserie

Gehackte Mandeln und Pistazien zum wälzen

Zubereitung:

Schokolade im TM zerkleinern.

Dann die restlichen Zutaten dazu und ca. 2Min/ 37 Grad/ Stufe 2 erwärmen. Wenn die komplette Schokolade geschmolzen ist, die Masse zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Nachher Kugeln aus der Masse formen und in der Pistazien - Mandelmasse wälzen.

Im Kühlschrank lagern.

Viel Spaß beim nachmachen😊

Gruß Judith.