

## Schokoladenpralinen, mit und ohne Alkohol

### Zutaten:

120 g weiße Schokolade  
120 g Zartbitter Schokolade  
Gehackte Mandeln  
Etwas Orangenlikör  
Eßbarer Glitzer und kleine Zuckerkugeln

Zuerst die Schokoladenformen je nach Wunsch mit verschiedenen eßbaren Glitzer und Zuckerkugeln leicht ausstreuen.

### Zubereitung der dunklen Pralinen:

Zuerst ca. 100g dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann etwas Orangenlikör zugeben und je nach Wunsch, gehackte Mandeln.

Dann verfestigt sich die Schokolade wieder etwas. Dann einfach den Rest Schokolade zugeben und schmelzen.

### Zubereitung der weißen Schokolade:

Die gesamte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die gehackten Mandeln nach Wunsch zugeben und nochmals schön erwärmen, so dass es schön flüssig ist.

### Dann gilt für beide:

Die warme Masse in jeweils eine Form füllen. Für eine gute Stunde in den Kühlschrank geben. Dann aus den Formen rausdrücken und auf einem Teller im Kühlschrank schön aushärten lassen.

Sieht schön aus und ist sehr lecker

Viel Spaß beim nachmachen wünscht Euch Judith ☺