

Schokoladen-Herz Pralinen

Zutaten:

230 ml Schlagobers
20 ml Likör nach Wahl
250 g dunkle Schokolade

Weißer Schokolade zum Überziehen



Zubereitung:

Schlagobers unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen.

Mit dem Likör abschmecken.

Abkühlen lassen. Die Temperatur sollte so sein, dass die Masse bereits fest ist, aber noch warm genug, um sie aufzudressieren.

Herzen aufspritzen, fest werden lassen (am besten über Nacht tiefkühlen), mit Schokolade überziehen und dekorieren.

PS.: Wenn Sie den Alkohol weglassen möchten, die Menge mit Obers ersetzen.

*Viel Freude damit wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Konditorlehrling Anja Fritz*