


WEISSE SCHOKOLADEN PRALINEN MIT MOHN UND BEEREN

Weißer Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren

Die Kombination aus weißer Schokolade, Mohn und getrockneten Beeren ist bestens bekannt. Es passt, es schmeckt, es ist super einfach. Ich habe meine Weihnachtsbäckerei für dieses Jahr wohl abgeschlossen, aber eine Kleinigkeit wollte ich trotzdem noch zaubern. Als ich dann Abends auf der Couch mal wieder durch Drei gute Dinge auf dem Teller  geblättert habe bin ich am letzten Rezept hängen geblieben – und sofort aufgestanden um es umzusetzen. *Schokolade, Trockenobst, Körner* – alles findet sich in der Vorratskammer. Allerdings wollte ich die Schokolade nicht auf dem Belch ausstreichen, sondern habe die Chance genutzt meine Pralinen-Herzen einmal einzuweihen. Und weil das Ergebnis aus meiner Sicht definitiv vorzeigbar ist wandern diese einfachen Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren direkt zum Blog Event von Persis das unter dem Motto „auf den letzten Drücker“ läuft.



Zutaten für 48 Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren:

200g weiße Schokolade, hier die mit der lila Kuh

200g weiße Kuvertüre (im Original nur Schokolade)

2 EL Mohn

50g getrocknetet Beeren, hier Superfrucht Selection von Seeberger – im Original Cranberrys

Zubereitung:

Die Schokolade und die Kuvertüre etwas klein hacken, bzw. in einzelne Stücken brechen. Seit ich Induktion habe spare ich mir meist das Wasserbad – ich lasse beides zusammen in einem beschichteten Topf bei kleiner Stufe (3 von 14) schmelzen. Den Mohn einrühren.

In die erste Reihe der Pralinenform 1/2 TL Schokolade geben. Dann 2-3 Beeren hinein legen und mit Mohn-Schokolade auffüllen.



Die Form mit der Schokolade zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Ich habe sie nach 2 Stunden schon wieder heraus geholt und die kleinen Herzen aus der Form gedrückt. Vielleicht wäre es auch schon früher gegangen, ich habe zwischendurch nicht nachgeschaut.

Super einfach und extrem lecker!



Eingereicht für das Event: