

Csokis csúcsok (praliné)

Ellenállhatatlan kakaós finomságok

kb. 20 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



Hozzávalók:

A krémhez (canache):

100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét
100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét
prémium
1 db Dr. Oetker Bourbon vaníliarúd
200 g tejszín
30 g margarin
3 ek. ír krémlikőr

A díszítéshez:

kb. 2 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó
sütéshez

Ezenkívül:

margarin

A krémhez („canache”-hoz) a két tortabevonót a tasakon leírtak szerint megolvasztjuk. A vanília rudat hosszában kettévágjuk, a belsejét egy késsel kikaparjuk. A tejszínt egy főzőedénybe ötjük, hozzáadjuk a vaníliát és felfőzzük. Az edényt a főzőlapról lehúzzuk, és állandó kevergetés mellett hozzáöntjük a megolvasztott tortabevonókat, hozzáadjuk a margarint, és tovább kevergetve hagyjuk felolvadni. Végül hozzákeverjük a krémlikőrt is. A masszát egy keverőedénybe öntjük, és hagyjuk kihűlni. Közben egy lapos tányérral kikentünk margarinnal és sütőpapírral teszünk rá. A kihűlt krémet konyhai robotgéppel (habverő) rövid ideig felverjük, majd nyomózacskóba töltjük (fagyasztó zacskót is használhatunk, melynek a sarkán kb. 4 mm átmérőjű rést vágunk). Az előkészített sütőpapírra dió nagyságú halmokat nyomunk. A pralinét holland kakaóporba forgatjuk és legalább 2 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Tip from the Test Kitchen

- Ízlés szerint apróra vágott pisztáciával díszíthetjük.
- Jól záródó fémdobozban, hűtve, akár 1 hétig is eltartható.