

Csokoládés praliné

Ínycsiklandó csokoládés varázslat

kb. 70 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



Hozzávalók:

Négyszögletes csatos tortaformához (28x18 cm):

kevés zsiradék
sütőpapír

Ropogós alaphoz:

200 g keksz (mézes ízű)
100 g fehércsokoládé
100 g vaj

Tetejére:

3 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét prémium (300 g)
100 g vaj
2 tk. Dr. Oetker Bourbon Vanília paszta

Díszítéshez:

kb. 2 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

1 Előkészítés:

A tortaforma alját kivajazzuk, és sütőpapírral béleljük.

2 Elkészítés:

Ropogós alap: A fehércsokoládét durvára aprítjuk, majd a vajjal edényben kevergetés közben lassú tűzön felolvasztjuk. A kekszet ledaráljuk vagy nyújtódeszkán, egy sodrófa segítségével finomra törjük. Az olvasztott masszát a keksszel jól elkeverjük, kanál segítségével a tortaformába simítjuk, és jól elegyengetjük. A tortalapot hűtőszekrényben hagyjuk megszilárdulni.

Tetejére: A prémium tortabevonót durvára aprítjuk, a vajjal és a Bourbon vanília pasztával edényben kevergetés közben lassú tűzön felolvasztjuk. A masszát jól elkeverjük, és az alapra kenjük. Legalább 3 órára hűtőszekrénybe tesszük, és hagyjuk megszilárdulni.

Díszítés: A süteményt kb. 30 perccel tálalás előtt kivesszük a hűtőszekrényből. Az édességet kivesszük a formából, kakaóval megszórjuk, majd meleg vízbe mártott éles késsel kis négyszögekre, pl. rombuszokra (kb. 2x2 cm) vágjuk.