



- ♥ 100 g dunkle Schokolade
- ♥ 100 g Milkschokolade
- ♥ 25 g Kokosfett
- ♥ 8 Toffifee

1. dunkle Schokolade und Milkschokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Kokosfett und Toffifee (oder Giotto) hinzufügen und 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. dann 3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.
4. Masse in Pralinenform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen

Tipp:

Ich habe weiße Schokolade mit Giotto und helle und dunkle Schoko mit Toffifee gemacht. Da ich Karamell und dunkle Schoko liebe, ist das eindeutig mein Favorit.

Weitere Varianten: Schoko mit 8 Stk Amicelli oder Fanfare oder 8 Stk Ferrero Rocher, weiße Schoko mit 18 Stk Giotto oder 10 Stk Raffaello

Wer mag kann auch 2 Prisen Salz oder 1 Prise Chili hinzufügen. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Immer im Kühlschrank aufbewahren, Pralinen schmelzen in der Wärme rasch;

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥