

Pralinen mit BAHLSEN Comtess BAILEYS

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + 15 Minuten Kühlzeit

Zutaten für ca. 20 Pralinen

1x BAHLSEN Comtess BAILEYS

1 Schuss BAILEYS

30 g Frischkäse

300 g Zartbitterkuvertüre

Krokant, getrocknete Blüten etc. zum Verzieren



So geht's

1. Mit einer Gabel BAHLSEN Comtess fein zerbröseln bis eine sandige Masse entsteht.
2. Mit Frischkäse und BAILEYS in einer großen Schüssel gut vermengen.
3. Aus der Masse nun kleine Bälle rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech legen. Ein Ball entspricht ca. einem Esslöffel der Teigmasse.
4. Während die Kuvertüre vorbereitet wird, die Bälle am besten kühl stellen.
5. Kuvertüre über Wasserbad schmelzen.
6. Mit Hilfe einer Gabel die Kuchenbälle nun in der geschmolzenen Kuvertüre rollen und wieder zurück auf das Backpapier legen. Darauf achten, dass überschüssige Kuvertüre vorher abgestrichen wird damit die Pralinen keine "Füßchen" bekommen.
7. Pralinen nach Belieben mit Krokant, getrockneten Blüten o. Ä. verzieren und vor dem Servieren kühl stellen.