

## Himbeer Pralinen

zB Herzform ( $\frac{1}{2}$  Herzform 25 Stk.)  
Füllung Auskühlen: ca. 2 h

---

Ganache zum Einfüllen:

150 g Cuvertüre Milch                      Im Wasserbad schmelzen mit Sahne

50 g Sahne

2 gestrichene EL Himbeersplitter      Hinzufügen  
(Riboli)

Zum Verschliessen (Deckel mit Form) ca. 30 g Kuvertüre Milch

---

Wenn Masse 28° hat, mit Spritzsack in Form abfüllen.

Mind. 1 Std. warten (kühl stellen) vor dem Verschliessen.