

## Kaffeepralinen

Hohlkörper **dunkel** 30 Stk.  
Füllung Auskühlen: ca. 2 h

---

Ganache zum Einfüllen:

1 dl Rahm

2 gestrichene EL Instant Kaffeepulver Zusammen aufkochen, von Herdplatte nehmen

120 g Kuvertüre dunkel Schokolade hacken und in Rahm schmelzen

Für Überzug

Ca 100 g Kuvertüre dunkel

---

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

Danach mit Kuvertüre Fülloch verschliessen.

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

In flüssiger Kuvertüre tunken

(Kuvertüre nicht zu heiss, sonst schmelzen die Pralinen – 30°C = optimal)

getunkte Pralinen zuerst ca. 1 Minute ruhen lassen

danach mit Kakaopulver bestreuen (Teesieb) nicht wälzen!