

# AMARULA PRALINEN ZUM VALENTINSTAG

## ZUTATEN:

Zutaten für 30 Pralinen:

30 Hohlkörperpralinen

50 g der gleichen Schokolade wie die der Pralinen

300 g Vollmilchschokolade

100 ml Sahne

50 ml Amarula

## ZUBEREITUNG:

Für die Ganache wird zunächst die Sahne in einem kleinen Topf aufgeköcht und anschließend vom Herd genommen. Nun die Schokolade in kleine Stücke brechen, in der heißen Sahne schmelzen und alles gut durchmengen. Danach den Amarula unterrühren.

Anschließend die Ganache in einen verschlossenen Spritzbeutel füllen und für ca. 3 Stunden im Kühlschrank parken.

Nun die Pralinen mit der Ganache befüllen, die gleiche Sorte Schokolade schmelzen und die Einfülllöcher damit schließen. Die fertigen Pralinen abermals für einige Zeit in den Kühlschrank stellen - fertig!

So schnell wie die Pralinen gemacht sind, so sehr werden sie euer Herzblatt beeindrucken. Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen!

[/dkpdf-columns]