

# Feinste myChoco Pralinen



## Du brauchst:

- ♥ 500 g **myChoco Zartbitter**
- ♥ 100 ml Sahne
- ♥ 100 g **myChoco Vollmilch**
- ♥ 1 TL Kokosöl
- ♥ 100 ml Sahnelikör
- ♥ Eiswürfelform
- ♥ Spritzbeutel
- ♥ Himbeeren, Nüsse, Cranberries nach Belieben

## So geht's:

1. 100g myChoco Vollmilch mit 1 TL Kokosöl in eine Schüssel geben und schmelzen.
2. Geschmolzene myChoco in ein Gefrierbeutel geben und ein Spritzbeutel formen.
3. Mit dem Spritzbeutel Schokoladen-Linien in der Eiswürfelform ziehen.
4. Eiswürfelform kalt stellen.
5. 100 ml Sahne und 100 ml Sahnelikör mischen und erwärmen.
6. 400 g zerbrochene myChoco Zartbitter mit der Sahne-Likör-Mischung übergießen.
7. Mischung so lange umrühren bis eine homogene Masse entsteht.
8. Nochmal 100 g myChoco Zartbitter schmelzen.
9. Die Eiswürfelform aus dem Gefrierschrank holen und mit der geschmolzenen myChoco befüllen.
10. Eiswürfelform umdrehen, sodass die restliche Schokolade raustropfen kann. Erneut kalt stellen.
11. Die Eiswürfelform aus dem Gefrierschrank holen und mit dem Spritzbeutel mit der myChoco-Sahne-Likör-Mischung befüllen.
12. Die restliche geschmolzene myChoco darauf verteilen und glatt streichen.
13. Gefüllte Eiswürfelform ca. 45 Min. kalt stellen.
14. Pralinen aus der Form lösen und servieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥