

Himbeer-Schoko-Pralinen mit Frischkäsefüllung

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Pralinen

150 g Zartbitterschokolade
30 Himbeeren
100 g Frischkäse
3 Teelöffel Zucker
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Diese kleinen Pralinen sind wirklich der leckerste Süßkram, den ich seit langem gegessen habe! Klingt jetzt übertrieben, ist aber die Wahrheit. Sie kommen aus dem Kühlschrank, sind schokoladig süß, erfrischend fruchtig und durch die kleine Frischkäsefüllung auch noch herrlich cremig. Für die Zubereitung braucht man zugegebenermaßen ein wenig Geduld, aber es ist eine Art meditative Arbeit, jede kleine Himbeere in Schokolade zu tunken und sie anschließend mit der Creme zu befüllen. Aber es lohnt sich, versprochen!

- 1 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Stelle sicher, dass das Blech in deinen Kühlschrank passt. Ansonsten kannst du auch eine große Servierplatte verwenden.

- 2 -

Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

- 3 -

Himbeeren mit der unteren Seite zu $\frac{3}{4}$ in die Schokolade tauchen und mit der eingetunkten Seite auf das Backblech stellen. Abkühlen lassen.

- 4 -

Frischkäse, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit einem Handmixer verrühren.

Creme in einen Spritzbeutel mit schmalem Spritzeinsatz füllen.

- 5 -

Die Frischkäsecreme mit dem Spritzbeutel in die Himbeeren füllen. Das Backblech mit einem Küchentuch oder Folie abdecken und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.