

Express-Schokoladen-Pralinen

Für zwei Personen

100 g Bitterschokolade	6 Erdbeeren	1 Ananas
1 TL Vanillepaste	3 EL Rum	100 ml Milch
50 g Haselnusskerne, geröstet, gehackt	50 g Kokosraspeln	1 Bund Minze
1 Prise feines Salz		

Für die Pralinen Schokolade in Stücke brechen, mit Vanille, Milch und Salz in einen Anschlagessel geben. Über einem Wasserbad ca. 5 Minuten schmelzen lassen.

Ananas schälen, vom harten Strunk befreien und mit einem Kugelausstecher feine Kugeln ausstechen. Erdbeeren ebenfalls rund ausstechen. Früchte durch das Schokoladenbad ziehen und ca. 10 Minuten auf einem Abtropfgitter abkühlen lassen.

Die Schokopralinen auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pries am 09. Juni 2016