Giotto-Pralinen

Die Giotto-Pralinen sind nicht nur eine schöne Geschenkidee, sondern bieten sich auch als leckere Nascherei für Gäste an. Ein Rezept das großen und kleinen Naschkatzen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

200 g	weiße Kuvertüre
18 Stk.	Giottokugeln (2 Stangen)
20 g	Kokosfett
Nach Belieben	Silikonformen (für Pralinen)

Zubereitung

1. Für die **Giotto-Pralinen** die weiße Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad temperieren.

2. In der Zwischenzeit die Giotto in eine Schüssel geben und am besten mit einer Gabel zerdrücken.

3. Nun die geschmolzene Schokolade unter die Giotto rühren und anschließend in die Silikonform geben.

4. Die Schokolade trocknen lassen, aus der Form lösen und genießen.

Tipp

Die Giotto-Pralinen trocknen schneller wenn man sie an einem kühlen und trockenen Ort lagert.