Schoko-Bananen-Pralinen

So einfach werden Pralinen gemacht. Mit dem Rezept für Schoko-Bananen-Pralinen zaubert man im Handumdrehen süße Leckerbissen, die auf der Zunge zergehen!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Foto: Lisa

Zutaten

3 Stk.	Bananen
50 g	Erdnussbutter
300 g	Kochschokolade

Zubereitung

1. Für die Schoko-Bananen-Pralinen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Hälfte der Bananenscheiben mit etwas Erdnussbutter bestreichen.

2. Mit den restlichen Bananenscheiben belegen und für ca. 1 Stunde ins Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren im Wasserbad schmelzen lassen.

3. Die gefüllten Bananenstücke aus dem Gefrierfach nehmen und mit Hilfe zweier Gabeln zügig (!) in die heiße Schokolade tauchen und überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Wenn es länger dauert, die Bananen lieber portionsweise aus dem Gefrierfach nehmen, damit sie nicht auftauen und matschig werden.

4. Die mit Schokolade überzogenen Pralinen wieder auf das Backblech legen und für mindestens 3 weitere Stunden in das Gefrierfach stellen. Erst unmittelbar vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp

Die Schoko-Bananen-Pralinen gelingen am besten mit mittelreifen Bananen.