# Schoko-Chili Pralinen

Die Schoko-Chili Pralinen sind ein besonderes Konfekt. Ein interessantes Rezept mit einer süß scharfen Kombination.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Biskuitboden |
| 125 g | Zartbitterschokolade |
| 2 EL | Orangenlikör |
| 1 Stk. | Orange |
| 0.5 TL | Chillipulver |
| 1 Prise | Salz |
| | Schokolade (zum Verzieren) |

## Zubereitung

1. Für die **Schoko-Chili Pralinen** die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Den Biskuitböden in eine Schüssel bröseln und mit der Schokolade vermengen.
3. Die Orange auspressen, Chilipulver, Orangensaft, Orangenlikör, Salz und Schokomasse vermischen. Die Masse in den Kühlschrank stellen und über Nacht durchziehen und rasten lassen.
4. Kleine Pralinen formen, kalt stellen und je nach Belieben mit geschmolzene Schokolade verzieren.

## Tipp