

# Kleiner Schokoladentraum



- 40 g Zartbitter-Schokolade
- 40 g Vollmilch-Schokolade
  - 20 g Sahne
  - 10 g Eierlikör
  - 10 g weiche Butter
- etwas Kakaopulver zum Walzen



Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen, so lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und eine schöne glatte Masse entstanden ist. Den Eierlikör und zum Schluss die weiche Butter unterrühren.

Die Schokoladen-Creme in einer Mini-Gugelhupf-Pralinen-Form verteilen. über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Schokoladen-Pralinchen aus den Formen drücken und Kakao darüber sieben.

Wenn du keine kleine Silikon-Pralinenform hast, kannst du die Schokoladen-Creme auch in eine Schüssel geben und am nächsten Tag kleine Kugeln formen und im Kakao wälzen.

Die Pralinchen halten sich im Kühlschrank ein paar Wochen.

