



OVO PRALINE



ZUBEREITUNG OVO PRALINE

ZUTATEN

300 g	Ovomaltine Schokolade Noir
200 g	Ovomaltine Schokolade
250 ml	Rahm
50 g	Butter, weich
8 EL	Ovomaltine Pulver

ZUBEREITEN

1. Schokolade fein hacken, in eine Rührschüssel geben.
2. Rahm und Butter in einer kleinen Pfanne kurz aufkochen. Mischung mit einem Teigschaber gut verrühren, über die Ovomaltine Schokolade giessen und die Schokolade unter Rühren auflösen.
3. Mischung für 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, bis die Mischung fest und formbar ist.
4. Ovomaltine Pulver auf einen Teller geben.
5. Aus der Ganache mit zwei Teelöffel pralinengrosse Stücke abstechen, mit den Händen zu Kugeln formen und im Ovomaltine Pulver wälzen.
6. Erneut mindestens für 1/2 Stunden kaltstellen.
7. OVO Pralinen im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie 4 Wochen haltbar.