

Schoko-Pralinen Herzen



Zubereitung

1. Schokolade temperieren:
2. $\frac{2}{3}$ schmelzen, vom Wasserbad nehmen, restliche Schokolade einrühren
3. Früchte & Nüsse in die Form geben, mit weißer Schokolade aufgießen
4. → 20–25 Min. kühlen
5. Oreos zerkleinern, mit Frischkäse mischen
6. Form mit Vollmilchschokolade ausstreichen
7. → 20–25 Min. gefrieren
8. Oreo-Masse einfüllen, mit Schokolade verschließen
9. → weitere 20–25 Min. gefrieren
10. Nach Belieben verzieren und verpacken

Für 16 Pralinen

- 3 Tafeln weiße Schokolade
- 3 Tafeln Vollmilchschokolade
- ca. 125 g Heidelbeeren
- ca. $\frac{1}{2}$ Packung Mandeln
- ca. 25 g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 175 g Oreos
- 60 g Frischkäse
- Herzstreusel (optional)

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE