

Pralinen selber machen - Eierpunsch-Pralinen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zutaten

Für 26 Eierpunsch-Pralinen:

26 Pralinen-Hohlkörper aus weißer Schokolade

100 g weiße Schokolade

100 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch

Weißer Schokolade zum Verschließen und Umhüllen der Pralinen-Hohlkörper (ca. 350 g)

Zartbitter Schokolade geraspelt zur Dekoration



Zubereitung

Zuerst 100 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch verrühren. Etwas abkühlen lassen und in die weißen Pralinen-Hohlkörper füllen. Eine Stunde kaltstellen.

Zum Überziehen die restliche weiße Schokolade ebenfalls in einem Wasserbad schmelzen. Die Hohlkörper mit einem Klecks verschließen und Schokolade 30 Minuten kaltstellen. Die Eierpunsch-Pralinen mithilfe einer (Pralinen-)Gabel im Ganzen in die weiße Schokolade tauchen, auf ein Gitter zum Abtropfen setzen und mit Schokoraseln bestreuen. Vollständig trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Pralinen selber machen - Eierpunsch-Pralinen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch](#)