

# Schokoladen-Pralinen-Schnitte



## ZUTATEN

### Pralinen-Knusperboden:

- 60 g Milchkuvertüre  
(Valrhona Jivarar Lactee 40%)
- 70 g Pralinenpaste
- 45 g Éclat d'or (zerbröselter dunkler Biskuitteig)

### Schokoladencanache

- 120 ml Milch
- 120 ml Sahne
- 10 g Zucker
- 60 g dunkle Kuvertüre (Valrhona Guanaja 70%)

## ZUBEREITUNG

### Pralinen-Knusperboden

Milchkuvertüre in eine Schüssel geben und die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Geben Sie anschließend die Pralinenpaste hinzu und rühren Sie die Mischung glatt. Dann das Éclat d'or unterheben und die Masse auf den Formenboden geben und gleichmäßig ausstreichen. Die Form nun kalt stellen, bis der Boden etwas gehärtet ist (rund 1,5 bis 2 Stunden).

### Schokoladencanache

Milch, Sahne und den Zucker einmal zusammen aufkochen. Die heiße Flüssigkeit dann über die Schokoladenkuvertüre in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis eine glatte Schokoladenmasse entstanden ist. Die Schokoladenmasse nun auf den Pralinen-Knusperboden geben und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Am nächsten Tag dann die fertige Schokoladen- Pralinen-Schnitte aus der Form schneiden und in kleine, mundgerechte Würfel oder auch in Riegelform schneiden, je nachdem wie Sie sie verwenden möchten. Die Schokoladen-Pralinen-Schnittchen eignen sich als Dessert mit einem fruchtigen Sorbet oder auch als feine, kleine Pralinen zum Kaffee.

### Tipp

Beim Schneiden der kleinen Stücke sollten Sie ein glattes Messer benutzen. Halten Sie es vor jedem Schnitt unter heißes Wasser, danach kurz abwischen. Durch die heiße Klinge bleiben die Schnittländer glatt.