



Raffaello Pralinen

sind fast wie die originalen, ergibt ca. 30

Stück

Die Sahne mit der Butter erwärmen u. die Schokolade darin schmelzen. Dann die Kokoraspeln rein und alles mit dem Mixer verkneten.

Die Masse ist flüssig, nicht erschrecken! Aber wenn sie im Kühlschrank war, so etwa 1 Stunde, ist die Masse genau richtig, um sie zu verarbeiten.

Wenn ihr möchtet, könnt ihr beim Kugelnformen jeweils eine halbe Mandel mit rein tun. Anschließend die Kugel in den Kokoraspeln wälzen u. im Kühlschrank lagern.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

100 g	Sahne
25 g	Butter
200 g	Schokolade, weiße
125 g	Kokoraspel
75 g	Kokoraspel, zum Wälzen
evtl.	Mandel(n)

Rezept von: roteadelline