



KARIBISCHE EIS-KÜSSE

Ergibt ca. 20 Eispraline

Zutaten:

350 gr weisse Schokolade, Premiumqualität, gewürfelt
1 TL geriebene, getrocknete Zitronenschale (zb. Dr.Oetker)
1 dl Vollrahm (Sahne, vollfett)
2 EL Rum
100 gr Kokosraspel



Zubereitung:

In einer hohen Pfanne den Rahm erwärmen, die Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Den Rum und die Zitronenschale hineingeben und vom Herd nehmen. In eine Schüssel umfüllen und die Masse im Gefrierfach ca. 30 min fester werden lassen.

Nun daraus mit beiden Händen schön runde Pralines formen und diese in den Kokosraspeln wälzen. Nebeneinander auf eine Platte geben, mit Folie zudecken und bis zum Gebrauch im Gefrierschrank lagern.

Die Eis-Praline halten sich mindestens 3 Wochen.

Servieren; als kleines Dessert nach üppigem Hauptgang oder auch zu einem süssen Wein oder Prosecco passen die Küsse sehr gut.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

