

Krokant Pralinés - Cookido®

Zutaten

- 40 g Mandeln
- 1 EL Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, in Stücken (3 cm)
- 100 g Milkschokolade
- 50 g Vollrahm
- ¼ TL Vanillestängel, gemahlen
oder ¼ TL Vanillepaste
- 20 g Butter, kalt
- 20 g Honig, flüssig

Zubereitung

1. Mandeln in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, in eine kleine Pfanne geben. Zucker zugeben, mischen und unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Mandel-Krokant auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen.
2. Dunkle Schokolade und Milkschokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Vollrahm und Vanille zugeben und 6 Min./50°C/Stufe 8 schmelzen.
4. Butter und Honig zugeben und 1 Min./Stufe 2.5 verrühren. Die Hälfte des Mandel-Krokants (ca. 25 g) mit dem Spatel unterheben.
5. Eine Cakeform von ca. 20 cm mit Backpapier auslegen, Schokolademasse darin verteilen, glatt streichen. Restlichen Mandel-Krokant darüberstreuen, auskühlen lassen. Schokolademasse mindestens 2 Std. kühl stellen. Schokolademasse aus der Form lösen, längs vierteln und quer in Quadrate schneiden. Pralinés nach Belieben in Pralinés-Förmchen setzen und servieren.