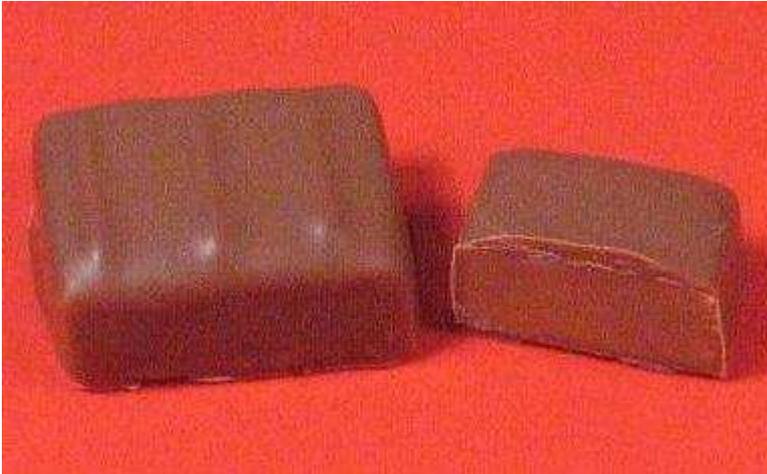


Raffael



Füllung:

1300 g Pralinémasse 60%

500 g Milchcouverture

100 g Kakaobutter

Zubereitung:



Die Couverture mit der Kakaobutter verflüssigen und mit der gut durchgerührten Pralinémasse vermischen.



Die Masse 8mm dick ausgießen.



Mit einem Trempierpapier oder einer Folie abdecken und mehrere Stunden (am besten über Nacht) erstarren lassen.



Die Folie abnehmen und die Oberfläche mit Milchcouverture, welcher etwas Kakaobutter beigefügt wurde, bestreichen.



Die ganze Masse umdrehen, so dass die mit Couverture bestrichene Fläche nun unten liegt. Streifen von 2cm Breite schneiden. Das geht ganz gut mit einem Pizzaschneider. Nach jedem Schnitt muss der Pizzaschneider gewaschen werden! Darauf achten dass dieser weder nass noch warm ist.



Mit einem Messer Stücke von 2,5cm schneiden. Auch das Messer muss nach jedem Schnitt gewaschen werden und darf weder nass noch warm sein.



Mit der 3-Zinkengabel mit Milchcouverture überziehen und kehren.