

AMARETTO PRALINES



Ingrediënten

- 180 g lange vingers (boudoirs koekjes)
- 50 g fijne kristal suiker
- 150 g mascarpone
- 10 à 15 g amaretto
- 1 zakje expresso oploskoffie (nescafé)
- 200 g fondant chocolade (callebaut callets)

Werkwijze

1. Doe de koekjes en de suiker in de beker en mix.
4 sec / snelheid 4
2. Los de oploskoffie op in 20 g water.
3. Voeg de mascarpone, amaretto en koffie bij de koekjes en mix.
15 sec / snelheid 4
4. Haal het mengsel uit de beker, doe in een kom en zet een half uur in de koelkast.
5. Rol 24 balletjes (ongeveer 15 g per balletje) van het mengsel en zet ze terug in de koelkast.
6. Smelt de chocolade.
2 min / 50°C / snelheid 2
Spatel naar beneden.
Smelt verder tot een mooie massa zonder klontjes.
2 min / 50°C / snelheid 2
7. Brengde gesmolten chocolade over in een kommetje. Dompel elk bolletje in de chocoalde en laat goed afdruijen. Leg het op een schaal met bakpapier. Laat uitharden. Dit kan eventueel in de ijskast.

Als je deze heerlijke pralines mooi verpakt is het een leuk cadeautje!