

## **Whisky Pralinen**

Zutaten für ca. 40 Stück

1 dl Rahm

60 g Butter

1 EL Honig

300 g Kuvertüre, Zartbitter

8 cl Whisky

Kakaopulver oder Krokant

Pralinenförmchen aus Papier

Den Rahm kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und Butter und Honig im Rahm zergehen lassen. Dann die grob zerkleinerte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren langsam zu einer homogenen Masse verrühren, während die Kuvertüre schmilzt. Dann den Whisky darunterrühren.

Eine flache Form oder eine Schale nehmen und diese mit Klarsichtfolie auslegen. Die mittlerweile leicht abgekühlte Masse hineingiessen und dann festwerden lassen. Das dauert einige Stunden. Am besten die Masse am Abend vorbereiten und die Pralinen am nächsten Tag fertigmachen. Von Vorteil wird die Schale dazu in den Kühlschrank gestellt, damit die Schokoladenmasse sehr kühl ist, sonst wird es eine sehr klebrige Angelegenheit.

Dank der Folie lässt sich die Masse ganz leicht aus der Form lösen und auf ein Brett stürzen. In Würfel schneiden und kleine Kugeln aus der Masse drehen.

Die Whiskypralinen entweder so in die Pralinenförmchen legen oder sie vorher in Kakaopulver oder in Krokant wälzen.