

Zartschmelzene Teepralinen

Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee bereit. Und was schmeckt besser dazu, wie diese besonderen Teepralinen. Zart schmelzend zergehen sie auf der Zunge und die Aromen entfalten sich auf besondere Weise. Probiert's aus!

50 g Zucker..... **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

200 g Sahne..... in den Mixtopf und **3:30 Min./100°/Stufe 2** köcheln.

15 g Schwarzteeblätter

1 Msp. Vanille hinzu und **5 Min./ Linkslauf /Stufe 0,5** ziehen lassen. Anschließend die Sahne-Mischung durch ein feines Sieb streichen und den Mixtopf spülen.

Sahne-Mischung

300 g weiße Kuvertüre, in Stk.

25 g Butter..... **3:30 Min./60°/Stufe 2** erhitzen, umfüllen und im Kühlschrank abkühlen/fest werden lassen.

-Rühraufsatz einsetzen-

abgekühlte Masse ... in den Mixtopf und **2 Min./Stufe 3** aufrühren.

Sollte die Masse noch zu flüssig zum „kugeln“ sein, nochmals in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen, bis es eine „stichfeste“ Konsistenz geworden ist. Anschließend mit 1nem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen, kugeln und im Puderzucker wälzen.

Teepralinen sofort servieren oder im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren. Gekühlt serviert schmecken sie am besten!

Genussvolle Momente
www.genusswelt-wilken.de

wünscht

Rina

Wilken