

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Oreo-Pralinen

ergibt ca. 25-30 Stück

225g Oreo-Kekse - 125g Frischkäse (Doppelrahmstufe) - ca. 250g Zartbitterschokolade - ca. 50g weiße Schokolade

Die Oreo-Kekse in einer Küchenmaschine - oder händisch - zerkleinern und mit dem Frischkäse vermengen. Einen Keks für die Deko übrig behalten. Anschließend gute 10 Minuten in den Gefrierschrank tun. Anschließend lässt die Masse sich gut und einfach zu kleinen Kugeln formen. Die kleinen Kugeln auf eine Unterlage mit Backpapier legen, dann lassen sich am einfachsten wieder lösen.

Nach dem Formen noch einmal für weitere 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Währenddessen die dunkle Schokolade schmelzen. Die Pralinen mit Hilfe einer Gabel eintunken, wenden, abtropfen lassen, wieder auf dem Backpapier ablegen.

Noch einmal eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und ein paar Krümel des letzten Keks unter mischen.

Mit Hilfe einer abgeschnittenen Gefiertüte verzieren.

Trocknen lassen - fertig.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Ruhezeit: insgesamt ca. 2 Stunden

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!