

# „Kaffee Créma“

**Zutaten:** 50 - 60 Schokoladenhohlkörper Kugel  
(Vollmilchschokolade)  
500g Vollmilchschokolade  
400g Schlagsahne  
20g Kaffee gemahlen  
100 ml Kaffeelikör

**Dekor:** 150 g Vollmilchschokolade,  
50g Kaffee- und Zuckermischung  
(15g Kaffee, 35g Zucker) zum Rollen

**Hinweis:** Schokoladenhohlkugeln und Vollmilch-  
Schokolade sind in allen Confiserie Dengel Genie-  
ßerläden auf Bestellung erhältlich

**Hilfsmittel:**  
Stab-Mixer  
1 Kunststoffschüssel  
Spritzbeutel mit runder Loch-Tülle  
1 Kochtopf  
Schneebeesen  
Teigschaber  
Kleinen Messbecher  
Kochtopf mit Wasser  
1 Schüssel  
Evtl. 2 kleine Gabeln

## Zubereitung: „Kaffee Créma“

1. Die Sahne im Kochtopf kurz erwärmen, von der Kochstelle nehmen und die Vollmilchschokolade hinzufügen. Kurz warten, dann mit dem Schneebeesen gut mischen und den Kaffee hinzufügen. Nochmal gut durchmischen.
2. Schokoladensahne abkühlen lassen (**ca. 1 Stunde**), währenddessen mit dem Schneebeesen noch 2-3 Mal durchrühren.
3. Jetzt den Kaffeelikör hinzugeben und gleichmäßig unterheben. Masse soll schön cremig bleiben.
4. Die Kaffee-Sahne-Füllung nun in den Spritzbeutel geben und die Kugeln damit befüllen (!!! ca. 1mm unter dem Rand der Kugel stoppen, sonst kann man die Pralinen anschließend nicht mehr verschließen)
5. Die Vollmilchschokolade im Wasserbad kurz schmelzen. (!**Wichtig**, die Schokolade darf nicht zu heiß werden!) Dann wieder abkühlen lassen, bis sich die Schokolade leicht kühl anfühlt, jedoch noch flüssig ist.
6. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokoladen-Kugeln mit der Vollmilchschokolade verschließen.
7. Sie können die Pralinen nun noch einzeln in die restliche Vollmilchschokolade tauchen, mit Hilfe von 2 Gabeln diese wieder herausholen und dann in der Kaffee-Zuckermischung rollen.

**Viel Freude damit!**

**Dauer:** reine Fertigungszeit 1 Stunde plus Abkühlzeit



Confiserie Dengel „Kaffee Créma“