



## Schokoladige Geschenke

### Zutaten

#### 4-Zutaten-Trüffelpralinen:

400 g Milkschokolade

1 EL Butter

120 ml Schlagsahne

Topping nach Wunsch,  
z.B. Krokant, Kokosflocken,  
Kakao

#### edle Schoko-Marmor-Bites:

600 g Zartbitterschokolade

1 EL Kokosfett

200 g weiße Schokolade

Füllung nach Wunsch,

z.B. Pistazienkerne, Walnüsse, Aprikosen,  
gefrorene Himbeeren



### Zubereitung

Für die Pralinen Schlagsahne aufkochen und über die gehakte Milkschokolade und Butter gießen.

Kurz vermischen und nach 5 Minuten gut durchrühren.

Masse in eine Form gießen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Am nächsten Tag ca. 15 Portionen aus der Masse abstechen und zu Kugeln formen.

Anschließend in z.B. Krokant, Kokosflocken oder Kakao wälzen.

Auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Anschließend dekorativ verpacken.



Für die edlen Schoko-Marmor-Bites

Zartbitterschokolade mit Kokosfett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Weiße Schokolade ebenfalls schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Füllungen wie Pistazienkerne, Walnüsse, getrocknete Aprikosen oder Himbeeren in kleine Silikonformen nach Wahl setzen, an den Boden drücken und mit Zartbitterschokolade toppen.

Anschließend mit weißer Schokolade auffüllen und alles z.B. mit einem Schaschlik-Spieß vermischen.

Im Kühlschrank über Nacht festwerden lassen.

Marmor-Bites vorsichtig aus den Formen lösen und festlich verpacken.