Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHOKOLADEN SCHNECKEN MIT KOKOSNUSS FÜLLUNG

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Wieder eine kleine Idee für den Adventskalender. Dazu gibt es eine kleine Geschichte! Meine Maman bringt mir jedes Jahr zu Weihnachten 3 Packungen leckeren „Escargots de Lanvin“! Es sind kleine Pralinen in Schneckenform, gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, umhüllt von Zartbitterschokolade oder Milchschokolade. Es sind meine **Lieblingspralinen**.

Ich liebe sie so sehr, dass ich mir immer eine Packung versteckte, sodass ich sie ganz lange genießen kann. Die andere teile ich gern, aber eine muss ich einfach verstecken. □□

Dieses Jahr habe ich durch Zufall einen Hersteller gefunden, der genau die Form macht. Und die musste ich einfach haben! Da wir es einfach halten, haben wir nur fertige Pralinenmasse mit Kokoscreme genommen und geschmolzene Zartbitterschokolade für die Formen genommen. Es war so genial: die Pralinen sahen genauso aus wie die Originalen. Ich weiß, dass Ihr es vielleicht nicht versteht, aber für mich war es ein Highlight. □□

Ich mag trotzdem die „**Escargots de Lanvin**“ besser (manche Sache liebt man einfach wie sie sind), aber unsere Kokosvariation war leider leider bereits am selben Nachmittag aufgegessen und wir mussten sie noch einmal zubereiten….

Wir haben noch viel vor für den Kalender und es ist schon sehr praktisch, wenn man auf einfache fertige Füllungen zugreifen kann. Im Laden würde ich euch einfach empfehlen, eure Lieblings-Nougatcreme zu nehmen!

Zutaten für 24 Schokoladen-Schnecken mit Kokosnuss Füllung:

125 g Zartbitterschokolade (Caraibe für uns, oder Satilia Noire) , 90 g Kokos Pralinenmasse oder Pekannuss Pralinen.

1- Die Schokolade schmelzen (ganz langsam, so bleibt die Schokolade schön glänzend) und in die Formen verteilen. Die überschüssige Schokolade aus den Formen nehmen.

Die Form kurz in den Kühlschrank stellen …

2- Die Pralinenmasse in den Mulden verteilen … die Form kurz in den Tiefkühlschrank stellen, sodass die Creme fest wird .

3- Den restlichen Schokolade in den Mulden geben und abkratzen . Ja, war nicht sooo sauber, aber egal, dem Ergebnis hat man es nicht angesehen! □□

Dann abwarten, bis die Pralinen abgekühlt sind, die Form umdrehen und auf dem Küchentisch klopfen. So einfach kann es gehen und mit guten Zutaten schmeckt es richtig gut.

Die 2. Ladung Pralinen haben wir direkt verpackt und in den Schubladen des Adventskalenders versteckt. Aber die sind so schnell gemacht, dass wir sie bereits mit Nuss-Nougat (wie das Original) zubereitet haben.

Ich wünsche euch viel Spaß bei euren Advents-Backaktionen!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de