



Kaffee-Eispralinen mit Schokoladenüberzug

von Diana Hönicke

Zutaten (für ca. 20-24 kleine Pralinen):

Benötigte Utensilien

- 2 Schüsseln
- 1 Löffel oder Kochspatel
- 1 Hand- oder Standmixer
- 1 Silikon- oder Eiswürfelform

Für das Eis

- 200 ml gesüßte Kondensmilch
- 250 ml Schlagsahne (kalt)
- 3 TL Instant Espressopulver oder 2-3 EL starker fertiger Espresso (mit Wasser)
- 1 TL Vanille Paste (optional)

Für den Schokoüberzug

- 200 g Zartbitterkuvertüre (oder nach Geschmack Vollmilch oder weiße)
- 1 TL Kokosöl (für Glanz & leichteres Überziehen)
- Wahlweise etwas Goldstaub, Kakaopulver oder z.B. weiße Schokoröllchen zur Dekoration

Folgende Zutaten eignen sich für eine vegane Variante:

Eis

- 200 ml vegane gesüßte Kondensmilch (z. B. auf Kokos-, Hafer- oder Sojabasis)
- 250 ml vegane Schlagcreme (z. B. auf Soja-, Hafer- oder Kokosbasis, gut gekühlt)

Schokoüberzug

- 200 g vegane Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Für das Eis Instantkaffee in 3 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Sahne cremig schlagen – nicht ganz steif (eher wie eine Mousse). Kondensmilch, Kaffee und Vanille Paste in einer separaten Schüssel verrühren. Sahne hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Masse in eine Silikon- oder Eiswürfelform füllen, glattstreichen und mindestens fünf Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für den Schokoladenüberzug Kuvertüre mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen und auf 30 Grad abkühlen lassen. Mit Thermometer oder einfach mit dem Finger testen: Fühlt sich die Schokolade nur lauwarm an, ist sie perfekt.

Gefrorene Pralinen vorsichtig aus der Form drücken. In die flüssige Schokolade tauchen, leicht abtropfen lassen und sofort mit Schokoraspeln oder Nüssen etc. dekorieren, da die Schokolade schnell fest wird. Kakaopulver oder Goldstaub kann auch dann noch drübergestreut werden, wenn die Schokolade bereits fest ist.

Die Pralinen nun auf Backpapier setzen und schnell wieder einfrieren, damit sie etwas fester werden. Alternativ können sie auch direkt gegessen werden.