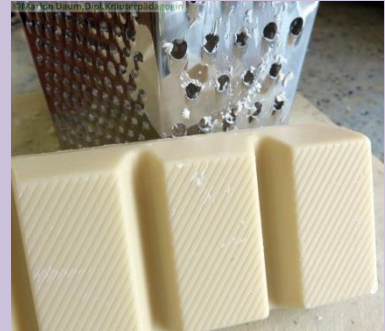


# Rosen – Frucht – Pralinen

Zuerst einmal nimmst du 200 Gramm weiße Kuvertüre und reibst sie klein.  
Für meine Fruchtpralinen habe ich mir aus dem Bioladen gefriergetrocknete Erdbeeren und Himbeeren besorgt.  
Davon habe ich 7 Gramm genommen und fein zu einem duftendem Fruchtpulver vermahlen.



Jetzt nimm bitte 70 Gramm Sahne und lass diese kurz einmal aufkochen.  
50 Sekunden abkühlen lassen und gleich die Kuvertüre dazugeben und bei ständigem rühren schmelzen lassen.  
Wer mag gibt auch noch etwas Vanille oder geriebene Tonkabohne dazu.  
Gut schmeckt auch Likör oder Rum unter die Masse gemischt.

Jetzt das feine Fruchtpulver untermischen und wer möchte Ein bis zwei Tropfen echtes ätherisches Rosenöl aus der Apotheke (Lebensmitteltauglich !!) dazu geben, nicht mehr sonst wird es zu intensiv!



Das Ganze für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit habe ich meine getrockneten Rosenblätter vom Sommer, zerkleinert und mit Rosen und ganz wenig Himbeerzucker vermischt.

Die kalte Masse zu kleinen Pralinen formen und in der Rosenblättermischung wälzen.

Kühl aufbewahren, am Besten im Kühlschrank.

Ein kleiner Hingucker auf jedem Keksteller 😊

