

Schoko-Suprise: Teepralinen mit Assam-Tee

Zutaten für 30 Teepralinen:

250 g	Zartbitter-Schokolade
1/8 l	Schlagsahne
2 EL	Assam-Tee
1/2 TL	Ingwerpulver
50 g	weiche Butter

Zubereitung:

Schokolade klein schneiden. Sahne zusammen mit Assam-Tee und Ingwerpulver aufkochen und durch ein Sieb gießen. Nun die Schokolade in der Flüssigkeit schmelzen. Etwa zwei Stunden abkühlen lassen.

Butter in kleinen Flöckchen über der Tee-Schokoladenmasse verteilen und mit einem Quirl cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten in Förmchen spritzen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Abkühlzeit)