

Pralinés aux amandes

environ 40 - 50 pièces



simple

jusqu'à 20 Min.



Préparer environ 40 - 50 moules à pralinés.

Ingrédients:

Moules à pralinés:

Pour la pâte:

80 g de beurre ramolli
200 g de mascarpone
100 g de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker
1 sachet Soutien Crème de Dr. Oetker
300 g d'amandes hachées rôti

Pour la décoration:

1 sachet de Glaçage clair Dr. Oetker
1 sachet de Glaçage blanc Dr. Oetker
de Décors à parsemer Party Mix Dr. Oetker

1 Pour la pâte:

A l'aide d'un batteur électrique (fouets), bien mélanger le beurre ramolli, le mascarpone, le sucre glace et le sucre vanillé. Ajouter le Soutien Crème et les amandes. Mettre quelques amandes de côté pour la décoration. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant env. une heure.

2 Décoration:

Former env. 40 - 50 boules avec la pâte refroidie. Faire fondre les glaçages selon les instructions mentionnées sur l'emballage. Plonger les boules dans le glaçage et les déposer sur une feuille de papier cuisson. Avant que le glaçage soit sec, décorer avec le reste des amandes et parsemer de décors Party Mix.