

Praline a topino

circa 35 pezzi



un po' più difficile



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Ganache:**

100 g di cioccolato fondente
100 g di cioccolato al latte
110 ml di panna
20 g di miele
1 pizzico di noci moscate in polvere
1 pizzico di sale
50 g di burro ammorbidito
di mandorle a scaglie tostate

Decorazione:

150 g di Chunks al cioccolato al latte
Dr. Oetker
1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative
Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: sac à poche con beccuccio (Ø 12 mm).

2 Ganache:

Per la ganache, tagliare il cioccolato fondente e al latte e metterlo in una terrina. Portare a ebollizione la panna, il miele, la noce moscata e il sale, aggiungere al cioccolato e mescolare finché non sarà completamente sciolto. Lasciare raffreddare leggermente. Montare il burro con lo sbattitore finché non raggiunge una consistenza spumosa, aggiungerlo a cucchiaiate alla ganache e mescolare. Riporre in **frigorifero per ca. 20 minuti**.

Quando la ganache ha assunto una consistenza cremosa, versarla nel sac à poche e spruzzare ca. 35 topolini sulla teglia da forno preparata in precedenza. Infilare le scaglie di mandorla per formare le orecchie e riporre in **frigorifero per ca. 20 minuti**.

3 Decorazione:

Sciogliere i Chunks al cioccolato e la Glassa a bagnomaria a fuoco lento. Con una forchetta, immergere con cautela i topolini nella glassa e sistemare su un foglio di carta da forno. Far asciugare in frigorifero.



Dr. Oetker AG/SA

Disegnare occhi, bocca e codine con la scrittura decorativa.

Consiglio

- In un recipiente ben chiuso in frigorifero, i topolini si conservano per ca. 10 giorni.

