

Oreo Pralinen



Zutaten für etwa 20 Pralinen:

28 Oreos (2 Rollen)
100g Frischkäse
400 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

- 1 Mit einem Mixer zerkleinerst du deine Oreos.
- 2 Lege ca. 2 El der Oreomasse bei Seite, da du sie später noch brauchst.
- 3 100g Frischkäse mit der restlichen Oreomasse verrühren und zu kleinen Kugeln formen.
- 4 Anschließend schmilzt du im Wasserbad die klein gehackte Schokolade.
- 5 Überziehe deine Kugeln mit der Schokolade und stellst die Pralinen in den Kühlschrank, bis die Schokolade hart ist.

In einer Dose kannst du die selbst gemachten Kokospralinen unbesorgt mehrere Wochen aufbewahren.