



Teepralinen

Zutaten für 30 Stück:

250 g Zartbitter-Schokolade
1/8 l Schlagsahne
2 EL Assamtee
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.