

Thadeusz Tropical Pralinen

Hier kommen wieder Mango, Kokos und weiße Schokolade zum Einsatz. „Thadeusz Tropical Pralinen“ sind ein tolles Mitbringsel und ganz nebenbei die perfekte Sommer-Leckerei!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 40 Portionen

Zutaten

100 g getrocknete Mangos
4 EL Orangensaft
Saft von einer Zitrone
100 ml Kokosmilch
120 g Kokosraspel
200 g weiße Kuvertüre
80 g Kokoschips (ihr könnt auch Kokosflocken nehmen...Kokoschips sind aber schicker)
3 -4 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Bevor es richtig losgeht, weicht ihr 100 g getrocknete Mango in 4 EL Orangensaft und dem Saft einer Zitrone ein. Das könnt ihr schon mehrere Stunden vorher machen. Ein bis zwei Stunden reichen aber ansonsten auch völlig aus.
2. Dann beginnt ihr mit der Pralinen-Masse. Gebt dazu 100 ml Kokosmilch und 120 g Kokosflocken in einen kleinen Topf, verrührt beides gut miteinander und erwärmt es leicht.
3. Als nächstes hackt ihr 200 g weiße Kuvertüre in grobe Stücke und gebt sie in eine Schüssel. Gebt das Kokosflockenmilch-Gemisch dazu und schmelzt die Kuvertüre langsam (und nicht zu heiß) über einem Wasserbad. Zwischendurch immer mal rühren, damit sich die Kokosflocken und die Kuvertüre schön verbinden.
4. Schneidet jetzt die eingeweichte Mango in feine Stücke. Schüttet die übriggebliebene Flüssigkeit aber nicht weg! Gebt sie einfach, zusammen mit den Mango-Stücken zum Kuvertüre-Kokos-Gemisch dazu. Verrührt alles gut miteinander und stellt die Schüssel danach kalt.
5. Diese Arbeitsschritte könnt ihr ganz wunderbar Stunden vor dem Servieren oder Verschenken machen. Die Pralinenmasse kann problemlos mehrere Stunden im Kühlschrank wohnen.
6. Gebt 80 g Kokoschips in eine Pfanne und röstet sie fettfrei an. Vorsicht: Die Kokoschips brennen schnell an! Bleibt unbedingt dabei und dreht den Herd rechtzeitig runter! Lasst du gerösteten Kokoschips dann etwas abkühlen, gebt sie in einen Gefrierbeutel und rollt ein paar Mal mit dem Nudelholz darüber.
7. Dann baut ihr die „Pralinen-Panierstraße“ auf. Gebt die gerösteten Kokoschips und 3-4 EL Puderzucker in jeweils eine Schüssel. Dann holt ihr die Pralinenmasse aus dem Kühlschrank, nehmt immer ca. einen Teelöffel voll ab und formt bzw rollt ca. 40 walnussgroße Kugeln mit den Händen.

8. ältz die Kugeln nach und nach zuerst in den Kokoschips und dann im Puderzucker. Fertig sind die „Thadeusz Tropical Pralinen“. Ganz wunderbar machen sich die Pralinen übrigens in kleinen Pralinenförmchen aus Papier (ähnlich wie die Muffinsförmchen...nur etwas kleiner). Darin könnt ihr sie auch super verschenken. Perfekt schmecken die Pralinen, wenn sie leicht gekühlt gegessen werden. Ihr könnt sie dazu mehrere Tage im Kühlschrank lagern.