**Amaretto Pralinen**

ca. 20 Hohlkugeln

50 ml Sahne

Aufkochen

und über die restlichen Zutaten geben

Masse abkühlen lassen und Hohlkugeln füllen

10 g Zucker

2 cl Amaretto

50 g Vollmilchkuvertüre

20 g weiße Kuvertüre

50 g gemahlene Haselnüsse

Die Pralinen dünn mit weißer Kuvertüre überziehen und in gerösteten Haselnüssen wälzen.