



## Vegane Kirschpralinen wie Mon Chérie

### Zutaten

Für 15 Pralinen

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
8 Kirschen (aus dem Glas)  
2 - 3 EL Wodka oder Kirschwasser  
(alkoholfreie Alternative: Rosenwasser)

### Außerdem:

Pralinenform aus Silikon für 15 Herzen  
(ca. 3-4 cm groß)

## So wird's gemacht

**01** Die Kirschen abtropfen, auf einem Küchenpapier auslegen und abtupfen. Dann halbieren und für ca. 1 Stunde in Alkohol oder Rosenwasser einlegen.

**02** Für die Schokoladenhohlkörper die Kuvertüre hacken und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Die Verarbeitungstemperatur ist bei 32-33 °C erreicht.

**03** Einen Teil der geschmolzenen Schokolade mit einem Löffel in der Herzform verteilen und so schwenken, dass die Herzen komplett mit Schokolade ausgekleidet sind. Etwa 20 Minuten fest werden lassen.

**04** Die getränkten Kirschen in die Hohlkörper legen. Die restliche Kuvertüre erneut leicht erwärmen und gut umrühren. Wenn die Verarbeitungstemperatur erreicht ist, die Herzförmchen vorsichtig mit der Schokolade übergießen und verschließen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden fest werden lassen.