

BAHLSSEN Ohne Gleichen Erdbeer - Pralinen

6 Stück

1 Pck. 125 g Bahlsen Ohne Gleichen Vollmilch

Für die Füllung:

75 g TK Erdbeeren

75 g Mascarpone

1 Pck. Sahnesteif

10 g Puderzucker

½ TL Zitronensaft



Für die Füllung die Erdbeeren auftauen lassen, pürieren und mit Mascarpone, Sahnesteif und Puderzucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) in einer hohen Rührschüssel cremig aufschlagen.

2/3 der Erdbeercreme auf die Waffelseite von 6 Ohne Gleichen Keksen streichen und mit den restlichen Keksen, wieder mit der Waffelseite, auf die Creme legen. Die restliche Erdbeercreme in einen Spritzbeutel, mit gezackter Tülle, füllen und die Creme auf die Kekse spritzen.

Die Erdbeer- Pralinen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Nach Belieben mit Dekorherzen verzieren.



Tipp: Unter die Erdbeercreme 1 TL fein gehackte Pfefferminzblätter rühren und mit Pfefferminzblättern garnieren.

