KIKKOMAN

Schokopralinen à la Kikkoman

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

20 Portion(en)

100 g	Kristallzucker zum Karamellisieren
50 g	Schlagobers
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
100 g	weiche Schokolade 55%
70 g	Butter
50 g	Haselnüsse
50 g	Pecanüsse
50 g	Rosinen
50 g	geröstete, gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Schlagobers und Sojasauce Süß ablöschen. Schokolade, Butter, Haselnüsse, Rosinen und Pecanüsse einrühren und die fertige Masse überkühlen lassen.

Schritt 2

Die ausgekühlte Masse zu Kugeln formen und in gerösteten gehobelten Mandeln wälzen.