



Sandokan Augen / Sandokanove oči

Menge	Zutaten
Masse A:	
125 gr	Ceres Kokosfett
2 EL	Puderzucker
4 EL	Milchpulver (oder Baby-Nahrung-Trockenmilch)
5 EL	Kokosrapeln
Masse B:	
50 gr	Thea (planzliche Margarine)
50 gr	Puderzucker
100 gr	gemahlene Walnüsse
	Rum je nach Geschmack
Masse C:	
125 gr	Ceres Kokosfett
4 EL	Puderzucker
50 gr	Kakao
4 EL	Erdbeer Puddingpulver
	<i>Ausserdem:</i>
	viele bunte Smarties
	leere Eier-Plastikverpackung
	kleine Pralinen-Papierförmchen



Zubereitung:

1

Weißer Masse A:

Kokosfett in einem Topf auf der Herdplatte schmelzen lassen.

Nicht kochen! Von der Herdplatte nehmen und Puderzucker, Trockenmilchpulver und Kokosraspeln untermischen.

Wenn du die Eier-Plastik-Verpackung benutzt, um deine Pralinen zu machen, diese zuerst mit kaltem Wasser auswaschen.

Ganz unten in der Mitte der einzelnen Eierförmchen oder in den kleinen Papierförmchen jeweils ein Smartie legen.

Jetzt kommt die weiße Masse drauf. Die Masse füllt ein wenig mehr als die Hälfte der Form.

Ich habe die Förmchen mit der Masse gleich nach Einfüllen ins Gefrierfach gelegt oder am kalten Balkon stehen lassen.

Man muss diesen Schritt nicht machen - ich wollte aber schöne Übergänge zwischen den beiden Massen haben.

2

Nussmasse B:

Inzwischen Thea (Pflanzliche Margarine) auf der Herdplatte schmelzen lassen.

Von der Platte nehmen und Puderzucker, gemahlene Nüsse und etwas Rum untermischen.

Gut vermischen.

Die Förmchen aus dem Gefrierfach holen und die Nussmasse auf der weißen Masse verteilen.

Noch ein wenig Platz für die Pudding Masse einberechnen.

Wieder am kalten Balkon oder im Gefrierfach kühlen.

3

Pudding Masse C:

Wieder Kokosfett auf der Herdplatte schmelzen.

Von Herdplatte nehmen und Puderzucker, Kakao und Erdbeerpudding-Pulver untermischen und gut vermischen.

Die Förmchen aus dem Gefrierfach holen und diese Masse auf die Nussmasse füllen, bis das Förmchen voll ist.

Wieder etwas kaltstellen und fertig sind diese herrlichen Pralinen.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina's Tipps:



Die Smarties sind der Augeneffekt – deshalb heißen diese Pralinen auch so. Wer keine Smarties mag, kann auch Rosinen benutzen, welche er einen Tag zuvor in Rum eingelegt hat. Ich lagere diese Pralinen an einem kühlen Ort. Im Kühlschrank oder am Balkon.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina