

Mokkakugeln

**150 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Vollmilch-Kuvertüre
250 g Schlagsahne
40 g Honig
40 g Puderzucker
1 EL Instant-Kaffeepulver
30 g Kaffee, fein gemahlen
100 g Marzipan-Rohmasse
400 g Vollmilch-Kuvertüre zum Überziehen der Pralinen
Deko: Kleine Kaffeebohnen**

Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre zerkleinern, mit dem Honig, Instantkaffee und Kaffee in der Sahne zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen gut durchrühren bis alles aufgelöst ist und die Mischung langsam erkaltet.

Zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie die Marzipan-Rohmasse 3 mm dünn ausrollen und rund ausstechen. Backblech mit Alufolie oder Backpapier belegen und die Marzipan-Taler darauf legen.

Die erkaltete Kuvertüre-Masse mit dem Quirl schaumig schlagen und in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtüte geben. Walnussgroße Häufchen auf die Marzipan-Taler spritzen. Die Pralinen kühl stellen.

Restliche Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, dann aus dem Wasserbad nehmen und unter Rühren so weit abkühlen, bis sie fast erstarrt. Die Kuvertüre wieder in das Wasserbad setzen und erwärmen. Der ganze Vorgang nennt sich "temperieren".

Pralinen aus der Kühlung nehmen und mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, abstreifen und auf einer Alufolie oder Küchenrost setzen. Jeweils eine kleine Kaffeebohne in die Mitte drücken. Pralinen kalt stellen bis der Überzug fest ist.