

## GRAND NOIR Praline mit Cranberry-Füllung in Schokolade

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

240 g **GRAND NOIR**  
80 g Cranberrys, getrocknet und fein gehackt  
60 g Pistazien, grob gehackt  
100 g dunkle Schokolade, flüssig



### ZUBEREITUNG:

1. Aus den fein gehackten Cranberrys 12 kleine Kügelchen formen.
2. Den **GRAND NOIR** in 12 Stücke schneiden und jedes Stück etwas flach drücken.
3. Cranberry-Kügelchen auf den Scheiben platzieren, mit dem Käse umschließen und vorsichtig zu Pralinen formen.
4. Die fertige **GRAND NOIR** Praline 1 Stunde kalt stellen.
5. Anschließend mit der flüssigen Schokolade dünn überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Auf einem Gitter bis zum Verzehr trocknen lassen.

**Tipp:** Servieren Sie die GRAND NOIR Praline als Dessert an einem Fruchtspiegel, zum Beispiel aus Brombeeren, Himbeeren oder auch Mango.