



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für:
.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk
.....

Zutaten

-
- 250 G Zartbitterkuvertüre
-
- 200 G Schlagobers
-
- 50 G Butter
-
- 80 G Enziansirup
-
- 500 G Zartbitterkuvertüre
-
- Hohlkörper (ca. 1 Lage) zum Befüllen
-

Zubereitung

1. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen.
2. 250 g Zartbitterkuvertüre einrühren und zum Schmelzen bringen.
3. Butter einrühren – etwas abkühlen lassen.
4. Vor dem Einfüllen den Enziansirup oder Enzianlikör untermengen.
5. Die bereits ausgegossenen fertigen Formen mit der Enzianfülle füllen – anziehen lassen und mit temperierter Zartbitterkuvertüre verschließen.