



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Nachspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:**

.....

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

.....

© Lungauer Kochwerk

### Zutaten

.....

300 G Vollmilchkuvertüre

.....

150 G Schlagobers

.....

Zirbenlikör nach Belieben

.....

Hohlkörper für Pralinen

.....

Vollmilchkuvertüre

.....

### Zubereitung

1. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, die Vollmilchkuvertüre hinzufügen und zum Schmelzen bringen.

2. Bevor man die abgekühlte Ganache in die Hohlkörper füllt, wird der Zirbenlikör nach Belieben untergemischt.
3. Hohlkörper mit temperierter Kuvertüre verschließen und beliebig verziehen.
- 1.