



Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

250 G Zartbitterkuvertüre

250 G Schlagobers

80 G Vogelbeerschnaps

300 G Zartbitterkuvertüre

Hohlkörper für Pralinen

Zubereitung

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

2. Bevor man die abgekühlte Ganache in den Hohlkörper füllt, wird der Vogelbeerbrand nach Belieben untergemischt.
3. Vorsicht! Die Masse darf nicht mehr zu warm sein, wenn der Alkohol untergemischt wird, ansonsten kann diese ausflocken.
4. Hohlkörper füllen, mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre verschließen und fertige Pralinen darin wälzen.