

Eierlikör Pralinen

Hinweise:

- ca 30 Pralinen
- Form einfetten nicht vergessen

Zutaten:

- 150g Kuvertüre (mehr ist besser)
- 100g Weiße
- 7g Butter
- 40ml Eierlikör

Zubereitung

- 80% der weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen (40-45°C)
- Restliche Schokolade dazugeben sodass es auf 35° abkühlt
- Butter dazugeben und schmelzen
- Eierlikör einrühren
- Masse auskühlen lassen
- 80% der Kuvertüre einschmelzen auf 40-45°C
- Rest dazugeben und auf 30-32°C runter kühlen
- In Form gießen
- 10 min in TK abkühlen lassen
- Füllung bis zu 80–85% hinzugeben
- Bei geschlossenen Formen noch mit Schokolade übergießen und abziehen