

Marzipan-Amaretto Pralinen

Hinweise:

- ca 30 Pralinen
- Form einfetten nicht vergessen

Zutaten:

- 150g Kuvertüre (mehr ist besser)
- 100g Marzipan
- 100ml Amaretto

Zubereitung

- Erhitze den Amaretto leicht und verrühre den Marzipan darin
- Selle es bei Seite
- Schmelze 70% der Kuvertüre im Wasserbad unter konstanten rühren auf 40-45°C
- Reichere die Kuvertüre mit der Restlichen so an dass die Schokolade auf 30-32°C abkühlt
- Fülle die Kuvertüre in die Gussform und gieß überschüssiges wieder zurück
- lasse es für 10min in der TK abkühlen
- gebe die Füllung rein sodass sie zu 80-85% voll sind und schließe mit weiterer Kuvertüre wieder ab (für Komplette) und lass sie am besten über Nacht durch kühlen