

Champagner-Holunder-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) [Pralinenhalbkugeln mit Streifen, Zartbitter](#)
- 500g [Creme Marc de Champagne](#)
- 3-4 TL [Aromapaste Holunder](#)
- 80g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen



Zubereitung:

Die Creme Marc de Champagne im Wasserbad vorsichtig erwärmen, jedoch nicht zu flüssig werden lassen. Gut aufschlagen und die Holunder-Aromapaste sorgfältig unterrühren.

Eventuell etwas abkühlen lassen und bis auf 1-2mm unter den Rand in die Pralinen-Halbkugeln füllen.

Mit temperierter Zartbitter-Kuvertüre verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de