

Eierlikör-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (45 Stück) [Medium-Ei-Hohlkörper](#), Zartbitter
- 150g Sahne
- 350g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 40g [Glukosesirup](#)
- 3 TL [Eierlikör-Aromapaste](#)
- 500g [Zartbitter-Kuvertüre-Callets](#) zum Überziehen
- 100g [Kakaobutter-Chips](#)
- 100g [weiße Kuvertüre-Callets](#) zum Dekorieren



Zubereitung:

Die Sahne zusammen mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die weißen Kuvertüre-Callets gießen. Die Masse glattrühren und die Eierlikör-Aromapaste unterrühren, alles cremig aufschlagen und etwas abkühlen lassen (auf ca. 25°C).

Dann die Ei-Hohlkörper damit befüllen (Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle) . Ca. 1,5 Std. kühl stellen und die Einfüllöffnungen der Hohlkörper mit etwas temperierter Zartbitter-Kuvertüre verschließen.

Nach dem Festwerden die Eier mit Kuvertüre überziehen. Dazu die Zartbitter-Kuvertüre-Callets mit 80g Kakaobutter-Chips

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

temperieren, die Eier tauchen und auf einem Abtropfgitter abtropfen lassen. Über Nacht auskühlen lassen und mit der temperierten weißen Kuvertüre (20g Kakaobutter-Chips mit auflösen) dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de