

Irish-Cream-Pralinen

Zutaten:

- 63 Stück [Pralinenschalen aus Zartbitter-Schokolade](#)
- 210g [Vollmilch-Kuvertüre-Callets](#) für die Füllung
- 120g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen
- 120g Sahne
- 30g [Aromapaste Irish-Cream](#)



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über 210g Vollmilch-Kuvertüre gießen. Glattrühren und die Irish-Cream-Aromapaste untermengen. Gut aufschlagen, etwas abkühlen lassen und in die Pralinenschalen füllen. Ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Rohlinge damit verschließen. Mit der übrig gebliebenen weißen Kuvertüre dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de