

Irish-Cups

Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) [Tassenschalen Vollmilch](#)
- 300g [Vollmilch-Kuvertüre](#) (z.B. Schokinag)
- 150g Sahne
- 20g [Glukosesirup](#)
- 25g [Aromapaste Irish Cream](#)
- 150g [weiße Kuvertüre](#) zum Verschließen
- 1TL [Kakaopulver](#)



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen. Das Sahnegemisch über die Vollmilch-Kuvertüre-Callets gießen und die Masse glatt rühren. Die Aromapaste Irish Cream gut unterrühren.

Die Masse in die Pralinen-Tassenschalen füllen und ca. 2 Stunden erkalten lassen.

Mit temperierter weißer Kuvertüre verschließen und sofort mit gesiebtem Kakaopulver bestreuen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de