

# Kirsch-Herzen

## **Zutaten:**

- 1 Lage (54 Stück) [Pralinen-Herzschalen weiß](#)
- 475g fertige [Pralinenfüllung](#) „weiße Basismasse“
- 4 TL [Kirsch-Fruchtpulver](#)
- ½ TL [Kirsch-Aromaöl](#)
- 50g [Dekorierchips rot](#)



## **Zubereitung:**

Die weiße Basismasse grob zerkleinern und im Wasserbad vorsichtig erwärmen, jedoch nicht zu flüssig werden lassen. Gut aufschlagen und das Fruchtpulver sowie das Aromaöl sorgfältig unterrühren.

Abkühlen lassen und bis zum Rand in die Herz-Pralinenschalen füllen.

Die Dekorierchips im Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen und die Pralinenherzen damit dekorieren.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)