

# Marc de Champagne-Herzen

## Zutaten:

- 54 [Pralinen-Herzschalen weiß](#)
- 360g [Pralinenfüllung Creme Marc de Champagne](#)
- 140g [Callebaut Kuvertüre-Callets weiß](#)
- 10g [Limetten-Crispies](#)



## Zubereitung:

Die Creme Marc de Champagne im Wasserbad leicht anschmelzen, jedoch nicht ganz auflösen.

Die Masse cremig aufschlagen und ggfs. etwas abkühlen lassen.

Die Herzschalen bis 2mm unter den Rand damit befüllen. Mit temperierter Kuvertüre verschließen und sofort mit Limetten-Crispies dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

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