

Marzipan-Eier

Zutaten:

- 1 Lage (49 Stück) [Zartbitter-Eihalbschalen](#)
- 150g [Marzipanrohmasse](#)
- 80g Sahne
- 55g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 20ml Galliano (Vanillelikör) oder alternativ Orangenlikör
- 150g [Zartbitter-Kuvertüre-Callets](#) zum Verschließen
- 1 Blatt [Dekorfolie Granada](#)



Zubereitung:

Das Marzipan klein schneiden. Die Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen, den Likör dazugeben und über das Marzipan und die weißen Kuvertüre-Callets gießen. Solange verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer cremigen Masse vermengt haben.

Die Marzipancreme in die Ei-Halbschalen füllen (bis 1-2mm unter den Rand befüllen) und etwas verfestigen lassen. Die Dekorfolie in Streifen schneiden. Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Pralinenschalen damit verschließen. Sofort die Dekorfolienstreifen auf den Schalen platzieren (mit der bedruckten Seite nach unten) und leicht andrücken. Nach ca. 2 Stunden kann die Folie abgenommen werden.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de