

# Marzipancreme-Sterne

## Zutaten:

- 1 Lage (56 Stück) [Zartbitter-Sternschalen](#)
- 200g [Marzipanrohmasse](#)
- 120g Sahne
- 70g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 30ml Galliano (Vanillelikör) oder alternativ Orangenlikör
- 150g [Zartbitter-Kuvertüre-Callets](#) zum Verschließen
- 50g [Vollmilch-Kuvertüre](#) zum Dekorieren



## Zubereitung:

Das Marzipan kleinschneiden. 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 Stern-Halbschalen füllen (bis 1-2mm unter den Rand befüllen) und etwas verfestigen lassen. Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Sternschalen damit verschließen.

Nach dem Aushärten mit Vollmilch-Kuvertüre dekorieren.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

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