

Passionsfrucht-Pfirsich-Herzen

Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) [weiße Pralinen-Herzschalen](#)
- 250g [Inspiration Passionsfrucht](#)
- 125g Sahne
- 25g [Glukosesirup](#)
- 2-3 TL [Aromapaste Pfirsich](#)
- 150g [weiße Kuvertüre](#) (z.B. Callebaut) zum Verschließen
- 1 Blatt [Dekorfolie](#)



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen. Das Sahnegemisch über die Passionsfrucht-Kuvertüre gießen und die Masse glatt rühren. Das Pfirsich-Aroma gut unterrühren.

Die Masse in die Herzschalen füllen und ca. 2 Stunden erkalten lassen.

Mit temperierter weißer Kuvertüre verschließen und sofort mit in Streifen geschnittener Dekorfolie belegen und diese leicht andrücken.

Nach dem Aushärten die Folienstreifen vorsichtig abziehen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de