

Trüffelherzen mit Irish-Cream

Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) [Pralinen-Herz-Hohlkörper Vollmilch](#)
- 270g [Vollmilch-Kuvertüre](#) (z.B. Barry Ghana)
- 100g Sahne
- 10g [Glukosesirup](#)
- 25g [Aromapaste Irish Cream](#)
- 400g [Vollmilch-Kuvertüre](#) zum Verschließen und Überziehen



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen und über die 270g Kuvertüre-Callets gießen und die Masse glattrühren. Die Irish Cream-Aromapaste gut unterrühren.

Die etwas abgekühlte Masse bis 2mm unter den Rand in die Pralinen-Herz-Hohlkörper füllen und ca. 2 Stunden fest werden lassen.

400g Origine-Vollmilch-Kuvertüre temperieren und zunächst die gefüllten Pralinen-Herzen verschließen. Nach dem Aushärten mit Kuvertüre überziehen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de