

# Mit purem Verpoorten-Gold gefüllte WM-Pokale

## Zutaten

Zutaten für 4 Pokale

200 g Marzipan-Rohmasse

2-3 Ei Puderzucker

100 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

50-100 g weiße Kuvertüre

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (für die Schokokugeln)

weiteren Verpoorten Original Eierlikör nach Bedarf (zum späteren Befüllen der Pokale)

Goldstaub

1 Silikon-Pralinenhohlkörperform (ersatzweise 1 leere Pralinen-Kunststoffverpackung, wie zB von Tofffee)



## Zubereitung

Die dunkle Schokolade schmelzen. Wenn sie bei 31 bis 33 Grad ist, ist sie perfekt. Die Schokolade in die Pralinenform füllen. Die Form nun auf die Tischkante klopfen, damit Luftbläschen entweichen. Die Schokolade gleich wieder aus der Pralinenform in eine Schüssel gießen. Mit einem Spachtel oder breiten Messer überflüssige Schokolade vom oberen Rand abziehen. Die Schokoladenhalbkugeln durchtrocknen lassen, dann der Form entnehmen. Noch einmal etwas dunkle Schokolade schmelzen. Vier der Halbkugeln mit Eierlikör füllen, die anderen vier mit der oberen Kante in die flüssige Schokolade tauchen und auf die Eierlikör-Halbkugeln setzen. Einen Moment andrücken und etwas trocknen lassen. Für mehr Stabilität (und auch damit die Farbe der Kugeln mehr einem Pokal entspricht) nun die weiße Kuvertüre schmelzen. Die Eierlikörkugeln damit einpinseln oder darin eintauchen. Trocknen lassen.

Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und in 4 gleich große Teile teilen. Aus diesen Teilen je einen "Pokalfuß" modellieren. Innen einen Hohlraum schaffen (geht am Besten, indem man mit dem Finger vorsichtig einen hineindrückt). Auch die Marzipan-Modelle mit weißer Kuvertüre von innen und außen einstreichen. Trocknen lassen. Kugeln und Marzipan mit Lebensmittel-Gold bestäuben. Die Kugeln auf die "Marzipan-Ständer" legen.

Wenn die Eierlikör-Kugeln aufgegessen sind, kann man die Marzipan-Pokal-Füße als Eierlikör-Trinkbecher verwenden.

[Link zum Rezept: Mit purem Verpoorten-Gold gefüllte WM-Pokale](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)