

# Rund und Eckig: Nussige Verpoorten-Espresso-Schicht-Würfel und Kugeln

## Zutaten

für ca. 30 Kaffee-Pralinen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

150 g gemahlene Mandeln  
200 g Marzipanrohmasse  
1 Vanillezucker  
8 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Zartbitterschokolade  
50 g gemahlene Mandeln  
4 TI Espressopulver  
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zartbitterschokolade  
1 TI Rapsöl

50 g verschiedene gehobelte Nüsse für die Dekoration (z.B. Haselnüsse und Pistazien)

## Zubereitung

Gemahlene Mandeln, Marzipan, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verkneten. Auf Backpapier zum einem großen Rechteck ausrollen (circa 25 x 30 cm). Dieses mit dem Messer vierteilen.

Für die Espresso-Schicht die Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Espressopulver, Haselnüsse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Auf die erste Marzipanschicht etwa ein Drittel der Espresso-Nussmasse mit dem Messer streichen, die zweite Marzipanschicht darauf geben. Ein weiteres Drittel der Espresso-Nussmasse auf die Platte verstreichen. Die dritte Marzipanplatte auflegen, den Rest der Espresso-Nussmasse darauf streichen und mit der vierten Marzipanplatte abschließen. Die Ränder glatt schneiden und aus den Abschnitten kleine Kugeln formen. Das Ganze für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Zartbitterschokolade mit dem Rapsöl auf dem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.  $\frac{3}{4}$  der geschmolzenen Schokolade auf die geschichteten Platten streichen. Die Pralinenkugeln in der restlichen Schokolade wälzen. Platten und Kugeln mit den gehobelten Nüssen dekorieren und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die geschichteten Platten in circa 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden.



[Link zum Rezept: Rund und Eckig: Nussige Verpoorten-Espresso-Schicht-Würfel und Kugeln](#)