

# Eierlikörpralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für die Eierlikörpralinen:

100 g Sahne

250 g weiße Kuvertüre

140 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 60- 70 weiße Pralinenhohlkörper

600 g weiße Kuvertüre zum überziehen

essbares Goldpuder



## Zubereitung

Zuerst die Sahne aufkochen, wenn sie sprudelt vom Herd nehmen. Die gehackte Kuvertüre dazu geben und einen Moment warten, dann mit dem Schneebesen hin und wieder umrühren, bis der Ganache etwas abgekühlt ist ( unter40°C) und keine Kuvertüreklümpchen mehr zu sehen sind. Jetzt kann der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergerührt werden. Den Eierlikör-Ganache ist mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Trichter in die Pralinenhohlkugeln füllen.

450 g Kuvertüre schmelzen, mit den restlichen 150 g die Kuvertüre temperieren Etwas Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben und die Pralinenhohlkörper damit verschließen. Nach dem der Verschluss fest ist, können die Eierlikörpralinen mit dem Rest der temperierten Kuvertüre überzogen und mit Goldpuder bestäubt werden.

[Link zum Rezept: Eierlikörpralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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