

# Verpoorten-Kirsch-Pralinen mit Krokant

## Zutaten

für ca. 20 Eierlikör-Kirsch-Pralinen:  
100 g dunkle Kuvertüre  
30 g Krokant  
10 g Kokosfett  
10 Belegkirschen  
100 g weiße Kuvertüre  
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Pralinendekoration: z.B. Schokoröllchen

Silikonpralinenform

## Zubereitung

Erste Pralinschicht:

Dunkle Kuvertüre übers Wasserbad schmelzen, Kokosfettiterrühren und Krokant zugeben. Die Pralinenförmchen zu 1/3 damit füllen und für 20 min. in den Gefrierschrank stellen.

Anschließend die Belegkirschen halbieren und je Praline eine Hälfte mit der Schnittkante auf die dunkle Kuvertüre legen.

Zweite Pralinschicht:

Weißer Kuvertüre übers Wasserbad schmelzen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren und die Pralinenförmchen bis zum Rand befüllen. Silikonform für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Pralinen vorsichtig herausdrücken und mit z.B. einem Schokoröllchen dekorieren (kann mit einem Kuvertürekleck befestigt werden). Bis zum Servieren im Kühlschrank lassen.

## Leser-Tipp

Anstatt Belegkirschen können auch Süß- oder Sauerkirschen verwendet werden.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kirsch-Pralinen mit Krokant](#)

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)