

Eierlikörpralinen Beschwipste Himbeerküsschen

Zutaten

für ca 50 Eierlikörpralinen

200 g weiße Kuvertüre (für die Ganache)

80 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 TI gemahlene Vanille

4 TI Himbeerfruchtpulver

ca. 50 weiße Pralinen-Hohlkörper (weiße Schokolade)

400 g weiße Kuvertüre (zum überziehen der Pralinen)



Pralinen dekorieren:

Essbarer, roter Glitzer

ggf. Alu-Pralinen-Förmchen

Zubereitung

200 g Kuvertüre klein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und anschließend die gehackte Kuvertüre einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist. Die Ganache etwas abkühlen lassen und dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, sowie die gemahlene Vanille und das Himbeerfruchtpulver einrühren. Die Eierlikör-Ganache mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Pralinen-Hohlkörper füllen.

Die restliche Kuvertüre (400 g) hacken und im Wasserbad schmelzen. Einen kleinen Teil davon in einen Spritzbeutel füllen und damit die Öffnung der Pralinen verschließen. Warten bis der Kuvertüren-Verschluss fest ist und danach die Eierlikörpralinen mit der temperierten Kuvertüre überziehen und im Abschluss mit rotem, essbarem Glitzer bestäuben.

[Link zum Rezept: Eierlikörpralinen Beschwipste Himbeerküsschen](#)

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