

# Verpoorten-Marzipan-Praline mit flüssigem Kern

## Zutaten

für 20 Eierlikörpralinen:  
150 g dunkle Kuvertüre  
40 g Marzipanrohmasse  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Silikon-Pralinenform

## Zubereitung

Kuvertüre übers Wasserbad schmelzen und in die Pralinenförmchen füllen. Silikonform auf ein Gitter umdrehen und die überschüssige Kuvertüre rauslaufen lassen. Danach die Form auf dem Gitter hin und her bewegen, sodass die Kuvertüretropfen weggestrichen werden. Silikonform wieder umdrehen und für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen. Übrig gebliebene Kuvertüre zum Verschließen der Praline aufheben.

Das Marzipan in 20 gleichgroße Stücke teilen und mit dem Finger vorsichtig in die Pralinen drücken. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bis 3 mm unterm Rand in die Pralinenförmchen füllen. Silikonform über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Übrig gebliebene Kuvertüre erneut übers Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und damit die Pralinen verschließen. Silikonform für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend die fertige Praline herausdrücken. Für 30 Minuten aus den Kühlschrank nehmen, sodass Marzipan und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nicht mehr gefroren sind. Danach wieder in den Kühlschrank bis die Pralinen serviert werden

[Link zum Rezept: Verpoorten-Marzipan-Praline mit flüssigem Kern](#)

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