

handgemachte Eierlikör-Pistazien-Pralinen

Zutaten

für ca 50 Eierlikörpralinen:

220 g weiße Kuvertüre

80 ml Sahne

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 TI gemahlene, grüne Pistazien

5 Tropfen Bittermandel-Aroma

ca. 50 Pralinen-Hohlkörper aus Zartbitterschokolade

400 g Zartbitterkuvertüre (zum überziehen der Pralinen)

für die Pralinen-Dekoration:

ca 5 EL gehackte, grüne Pistazien



Zubereitung

Die weiße Kuvertüre grob hacken. Die Sahne kurz in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und anschließend die gehackte Kuvertüre unterrühren, bis diese vollständig geschmolzen ist. Die Ganache einige Minuten abkühlen lassen und danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die gemahlene, grünen Pistazien sowie das Bittermandelaroma unterrühren. Die Ganache in einen Spritzbeutel füllen und damit die Pralinenhohlkörper befüllen.

Für den Pralinenüberzug nun die Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und dann im Wasserbad schmelzen. Ca. 5 EL davon in einem Spritzbeutel abfüllen, damit dann die Pralinenhohlkörper verschließen und die Kuvertüre fest werden lassen. Abschließend die Eierlikörpralinen mit der restlichen Kuvertüre überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Die Pralinen fest werden – und schmecken lassen.

[Link zum Rezept: handgemachte Eierlikör-Pistazien-Pralinen](#)

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