

Herzige Safranpralinen am Stiel – mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 15 Eierlikörpralinen in Herzform:

250 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett

1,5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Döschen Safranfäden (0,05 g)



Zubereitung

Einige Safranfäden beiseite legen. Übrigen Safran im Mörser zerreiben. Weiße Schokolade grob zerhacken und mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den zerriebenen Safran hinzufügen. Die Masse ein wenig abkühlen lassen und anschließend in eine Silikonform für Herzpralinen füllen.

Jede Praline mit Safranfäden dekorieren. Dann alles im Kühlschrank fest werden lassen. Safranpralinen aus der Form drücken und jede einzelne auf einen kleinen Holzspieß stecken.

Leser-Tipp

Eine Praline mit außergewöhnlichem Geschmack und besonderer Präsentation.

[Link zum Rezept: Herzige Safranpralinen am Stiel – 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