

Grand Praline mit einer Tonka-Eierlikör-Schokocreme

Zutaten

500 g weiße Kuvertüre
75 g Butter
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Abrieb einer kleinen Tonkabohne
300g zart Bitterkuvertüre



Zubereitung

Weißer Kuvertüre mit der Butter und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Wasserbad schmelzen. Gemahlene Tonkabohne unter rühren. Die geschmolzene Masse in einer runden Kuchenform (26 cm) gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem runden Gamierring Formen ausstechen. Dunkle Kuvertüre schmelzen und die Formen damit überziehen.

Leser-Tipp

Mit wenig Zutaten etwas zaubern.

[Link zum Rezept: Grand Praline mit einer Tonka-Eierlikör-Schokocreme](#)

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