

Eierlikör-Pralinen mit Goji-Beeren und Pistazien

Zutaten

für 28 Eierlikörpralinen:

28 Pralinen-Hohlkörper aus Zartbitter-Schokolade

100 g Goji-Beeren (ca. 2 Stunden in etwas Wasser eingeweicht)

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g weiße Kuvertüre

150 g Zartbitter-Schokolade zum Verschließen und Umhüllen der Pralinen-Hohlkörper

gehackte Pistazien

gehackte Goji-Beeren



Zubereitung

Für die Füllung die eingeweichten Goji-Beeren sehr fein pürieren. Weiße Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, Goji-Beerenpüree und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mit einem Spritzbeutel die Füllung in die Hohlkörper geben.

Die Zartbitter-Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit etwas Schokolade jeden einzelnen Hohlkörper verschließen. Restliche Schokolade abkühlen lassen auf unter 40 Grad. Dann gefüllte Hohlkörper in die Schokolade tauchen, mit gehackten Pistazien und gehackten Goji-Beeren bestreuen. Auskühlen lassen.

Leser-Tipp

Goji-Beeren sind kleine rote Wunderfrüchtchen. Sie haben ganz viele lebenswichtige Nähr- und Vitalstoffe. Goji-Beeren als Superfood sind zusammen mit den Pistazien eine super Zusammenstellung. Die Füllung der Pralinen ist cremig und fruchtig. Die Pistazienstücke auf der Oberseite schmecken zart und knackig. Viele schöne Geschmacksrichtungen sind bei diesen feinen Pralinen vorhanden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pralinen mit Goji-Beeren und Pistazien](#)

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