

Eierlikörpralinen "Verpoorten-Mango-Würfel"

Zutaten

150 g weiße Schokolade
150 g Mangopüree
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



63 Pralinenformen rechteckig
200 g Kuvertüre zum Umhüllen

Zubereitung

Für die Füllung die 150 g weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Mangopüree in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Das Püree zur Schokolade geben und gut verrühren, bis sich die gesamte Schokolade aufgelöst hat. Den Eierlikör langsam unterziehen. Die Pralinenmasse ca. 20 min. abkühlen lassen.

Die Pralinen-Hohlkörper befüllen und eine Stunde stehen lassen. Die weiße Kuvertüre temperieren und die Hohlkugeln zuerst verschließen und dann umhüllen..

Leser-Tipp

Man kann jede andere Hohlkörperform benutzen.

[Link zum Rezept: Eierlikörpralinen "Verpoorten-Mango-Würfel"](#)

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