

Schwarzwälder Kirsch Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 10 Portionen:

Für das Kirschgelee:

250 ml Sauerkirschsafte

250 g Gelierzucker für Gelee

1 EL Kirschwasser

rechteckige Form ca. 22 x 22 cm

Für die Kirschsauce:

100 g Herzkirschen

10 g Zucker

1 TL Honig

5 g Puderzucker

10 g Kirschwasser

Für die VERPOORTEN-Sauerkirschpralinen:

65 g Zucker

1 EL Kakaopulver

75 g Mehl

2 Eier

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

10 entsteinte Sauerkirschen

100 g Schokoraspeln

Backform ca. 18 x 18 cm

Für die Sahnerosetten:

200 ml Sahne

1 gehäuften TL Zucker

10 Belegkirschen

Schokoraspeln zum drüber streuen

Zubereitung

Kirschgelee:

Sauerkirschsafte in einen Topf geben, mit Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und Kirschwasser zugeben. Gelee sofort heiß in eine Form gießen und über Nacht auskühlen lassen.

Kirschsauce:

Kirschen entkernen und halbieren. Zucker karamellisieren, Honig, Puderzucker und Kirschwasser hinzugeben, kurz aufwallen lassen und auf die Kirschen geben. Mit einem Pürierstab pürieren. Kurz aufkochen lassen, danach passieren und kalt stellen.



[Link zum Rezept: Schwarzwälder Kirsch Pralinen 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

Schwarzwälder Kirsch Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

VERPOORTEN-Sauerkirschpralinen:

Eier und Zucker für 10 Minuten schaumig rühren. Das Mehl und das Kakaopulver sieben und vorsichtig unter die Zucker-Ei-Masse heben. Dann die Masse in eine eingefettete Backform geben und für 20 Minuten bei 180 Grad backen. Sauerkirschen währenddessen auf einem Küchentuch gut abtropfen. Den Boden aus der Backform lösen und abkühlen lassen. Den Biskuit mit einem Mixer zerkleinern und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem Teig verarbeiten. 10 große Kugeln formen, mit dem Finger eine Mulde reindrücken, jeweils eine Sauerkirsche reinlegen und wieder verschließen. Die Kugeln in den Schokoraspeln wälzen und kühl stellen.

Sahnerosetten:

Sahne sehr steif schlagen und den Zucker untermixen. Kalt stellen.

Anrichten:

Die Pralinen auf die Servierplatten verteilen. Die Kirschsauce in einen Gefrierbeutel gießen, ein kleines Loch reinschneiden und je nach Wunsch auch auf die Servierplatten geben. Das Gelee in Würfel schneiden und vorsichtig von der Form aus auf die Servierplatten anrichten. Nun einen Spritzbeutel mit der Sahne befüllen, jeweils eine Rosette aufspritzen und auf diese dann die Belegkirsche legen. Anschließend mit Schokoraspeln bestreuen.

[Link zum Rezept: Schwarzwälder Kirsch Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)