

EIERLIKÖR PRALINEN

Eierlikör Pralinen ohne Hohlkörper – ca. 30 Stück

ZUTATEN

200g	Weisse Kuvertüre
15g	Butter
70g	geschälte, gemahlene Mandeln
70ml	Eierlikör
200g	geschälte, gemahlene Mandeln oder Kokosraspel zum Wälzen

Für die edle Variante zusätzlich

50g	Weisse Kuvertüre
-----	------------------

ZUBEREITUNG:

Flache Schüssel mit Mandeln und/oder Kokosraspeln füllen. Die Pralinen-Masse in teelöffelgrosse Stücke portionieren, zu Kugeln rollen.

Schnelle Variante: Pralinen in den Mandeln oder Kokosraspeln wälzen.

Edle Variante:

Weisse Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Etwas flüssige Schokolade auf die Handfläche geben und die vorgerollte Praline darin drehen, so dass sie überall mit Schokolade bedeckt ist. Dann wieder auf ein Backpapier legen und erstarren lassen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen,

Überzogene Pralinen sofort in den Mandeln oder Kokosraspeln wälzen und erstarren lassen.

Mit dieser Variante werden die Pralinen viel stabiler und erhalten den Knackeffekt beim Reinbeissen.

Die fertigen Eierlikör-Pralinen luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren, so halten sie sich für mindestens 3 Wochen.

