

# EIERLIKÖR PRALINEN

## EIERLIKÖR PRALINEN

Nachdem es vor Kurzem schon Pralinen mit Beeren-Schokolade Ganache gab hatte ich noch eine halbe Schachtel Pralinen Hohlkörper übrig. Und als dann auch noch - welch tragisches Schicksal - ein Rest weiße Ganache vom Eierlikör Kuchen übrig geblieben ist war ganz klar: ich mache Eierlikör Pralinen! Diesmal habe ich mir auch etwas mehr Mühe gegeben und die Pralinen ordentlich mit Schokolade ummantelt... zumindest die Eierlikör Pralinen, die mir die 7-köpfige Raupe und Bessere Hälfte nicht schon am Vorabend weggefuttert haben. Ich zitiere: „was willst du denn da noch glasieren, die schmecken auch so!“ Aber diesmal will ich es ordentlich machen und am Ende muss ich sagen, die Mühe hat sich gelohnt.



Zutaten für 30 Eierlikör Pralinen:

30 Pralinen Hohlkugeln, Zartbitter\*

150g weiße Kuvertüre

8g Butter

40g Schlagsahne

60ml Eierlikör

100g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung:

Die weiße Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen. Dann die Schlagsahne und den Eierlikör einrühren und das Ganze abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich keine „Puddinghaut“ bildet.



Die Eierlikör-Ganache mit dem Spritzbeutel oder einer Deko-Spritze in die Pralinen füllen und aushärten lassen.



Die zartbitter Kuvertüre schmelzen und die Pralinen mit etwas Schokolade verschließen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Pralinen nacheinander in der Kuvertüre wenden und auf einem Stück Backpapier aushärten lassen.



Die Pralinen in kleinen Papierförmchen platzieren.



Die Ganache hat auch bei Raumtemperatur die perfekte Konsistenz.



Wer möchte naschen?

