

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

## Zutaten

300 G	Vollmilchkuvertüre
150 G	Schlagobers
	Zirbenlikör nach Belieben
	Hohlkörper für Pralinen
	Vollmilchkuvertüre

## Zubereitung

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, die Vollmilchkuvertüre hinzufügen und zum Schmelzen bringen.

- 2. Bevor man die abgekühlte Ganache in die Hohlkörper füllt, wird der Zirbenlikör nach Belieben untergemischt.
- 3. Hohlkörper mit temperierter Kuvertüre verschließen und beliebig verziehen.

1.