



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

Zutaten

250 G	Zartbitterkuvertüre
250 G	Schlagobers
80 G	Vogelbeerschnaps
300 G	Zartbitterkuvertüre
	Hohlkörper für Pralinen

Zubereitung

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

- 2. Bevor man die abgekühlte Ganache in den Hohlkörper füllt, wird der Vogelbeerbrand nach Belieben untergemischt.
- 3. Vorsicht! Die Masse darf nicht mehr zu warm sein, wenn der Alkohol untergemischt wird, ansonsten kann diese ausflocken.
- **4.** Hohlkörper füllen, mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre verschließen und fertige Pralinen darin wälzen.