

Bailey´S Hütchen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUM AUSGIESSEN

50		Pralinenhütchen aus Alufolie; ca. Geschmolzene Bitterkuvertüre
----	--	---

FÜLLUNG

100	Gramm	Bitterkuvertüre
100	Gramm	Milchkuvertüre
75	Gramm	Sahne
5	Essl.	Bailey´s; ca.
100	Gramm	Butter

Anleitung:

Die geschmolzene Kuvertüre mit einem Esslöffel in die Hütchen füllen. Die Kuvertüre wieder ausgießen. Was haften bleibt, fest werden lassen.

Die Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Bailey´s unterrühren. Auskühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen und mit der abgekühlten Kuvertürecreme verrühren. In die Pralinenhütchen füllen und glattstreichen. Fest werden lassen.

Die Füllung mit der Milchkuvertüre bepinseln. Die dunkle Kuvertüre in eine Papiertülle füllen und auf jedes Hütchen einen Tupfen setzen. Fest werden lassen.