

Baileys - Trüffel - Tütchen

Kategorien: Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 50 Stück

130	Gramm	Schokolade - Vollmilch
100	Gramm	Schokolade - Zartbitter
50	Gramm	Walnüsse
30	Gramm	Honig
200	ml	Sahne
2	Essl.	Bailey`s

Anleitung:

50 min Zubereitung 210 min Ruhezeit einfach schwer fett 31 %
Zubereitung: 30g Vollmilch- Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen abhobeln. Zartbitter- und 100g Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen und Schokostücke darin unter Rühren auflösen. Auskühlen lassen und zugedeckt ca. 2Std. kalt stellen. Nüsse ganz fein hacken. Schokosahne cremig aufschlagen. Honig, Likör und gehackte Nüsse, bis auf 3TL, unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Pralinen- Tütchen spritzen. Mit Schokoröllchen und Nüssen bestreuen. Mind. 60Min. kühl stellen.

Tipp: Kühl lagern, aber nicht im Kühlschrank, da sie durch die feuchte Kühle unansehnlich werden. Ca. 1 Woche haltbar.

428 kcal / 100g

45 kcal / Stück

11 g / Stück