

## Bananen - Busserl

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Pistazienmehl (Pistazien im Hacker ganz fein Mahlen)
		Grünen Bananenlikör (gelber geht bestimmt auch, Aber ich hatte diesen grünen im Haus)
		Kouvertüre
		Banenchips

### Anleitung:

Marzipan und Pistazienmehl plus Likör vermischen, dabei so viel Likör verwenden, dass eine cremige Paste entsteht. Ich fing mit 3 EL an und endete bei 6 EL - 7 oder 8 hätten es vielleicht noch besser gemacht.

Die Paste in einen Spritzbeutel geben und auf Backpapier kleine Türmchen spritzen.

24 Stunden trocknen lassen

Dann Kouvertüre schmelzen, jedes Türmchen von unten eintauchen und so auf einen Bananenchip setzen. Dann - wenn alle auf diese Art fertig sind alle noch mal kopfüber in die Schokolade tauchen.

Ich habe mir das vor allem ausgedacht, damit mir die Dinger nicht festkleben, bei mir klebt immer alles mit Kouvertüre irgendwie fest und geht dann kaputt. Aber die hier nicht. Tip vom Fachmann : Kuvertüre auf ca 32°C erwärmen, dann noch etwas geschabte oder gehackte Kuvertüre hinzugeben und umrühren, dann hat die Kuvertüre etwa 28-30°C. Butterbrotpapier zum absetzen der Kekse verwenden.

Dann noch mit Pistazienmehl etwas bestäuben.