

Cocos - Rum - Canache

Kategorien: Pralinen, Canache

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

300	Gramm	Weisse Kuvertuere
100	ml	Sahne
10	Gramm	Glucoseeirup (Konditor/Bäcker)
30	Gramm	Kokosraspel (Füllung)
60	Gramm	Malibu - Rum Cocos - Likör
20	Gramm	Butter

ÜBERRZUG

600	Gramm	Weisse Kuvertuere zum Tauchen
300	Gramm	Kokosraspel (Deko)

Anleitung:

Achtung !

Kann nur in Hohlkörper gefüllt werden, da die Masse nicht ganz fest wird und damit nicht schnittfest ist!

Arbeitsschritte : 1 Die Kuvertüre schmelzen 2 Die Sahne zusammen mit dem Glucosesirup und der Hälfte des Likör erhitzen (nicht kochen) 3 Butter anschliessend in die heisse Sahne geben und darin auflösen 4 Die geschmolzene Schokolade mit der Sahnemasse vermengen und gut mischen. Es muss eine homogene Masse entstehen. Vor dem Füllen die Kokosraspel untermischen 5 Masse mit der Gebäckpresse in Hohlkörper füllen. Empfohlen: weisse Hohlkugeln. 6 Auskühlen und erstarren lassen, dann Füllöffnung schliessen (deckeln). 7 Tauchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit der Pralinengabel tauchen. Anschliessend entweder in Cocsraspel wälzen (voll ummanteln) oder ein Prise Raspel oben aufstreuen (je nach Geschmack).