

## Cointreau - Nüsse

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 28 Stück

75	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
75	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
50	Gramm	Walnusskerne
40	Gramm	Kokosfett
125	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Puderzucker
5	Essl.	Orangen-Likoer
56		Vollmilch-Walnuss-Halbschale
150	Gramm	Weisse Kuvertuere
50	Gramm	Haselnusskerne

### Anleitung:

KUVERTUEREN HACKEN UND ZUSAMMEN SACHT SCHMELZEN. WALNUSSKERNE MAHLEN. KOKOSFETT SCHMELZEN UND MIT BUTTER UND PUDERZUCKER CREMIG AUFSCHLAGEN. KUVERTUERE, WALNUESSE UND LIKOER NACH UND NACH UNTERSCHLAGEN. CREME IN EINEN SPRITZBEUTEL MIT LOCHTUELLE FUELLEN UND IN DIE WALNUSS-HALBSCHALEN SPRITZEN. DIE SCHALEN ZUSAMMENSETZEN UND CA. 3 STUNDEN KALT STELLEN. WEISSE KUVERTUERE HACKEN UND VORSICHTIG IM WASSERBAD SCHMELZEN. HASELNUSSKERNE HACKEN.

WALNUESSE ZUR HAELFTE IN DIE KUVERTUERE TAUCHEN. EINIGE MIT HASELNUESSEN BESTREUEN. TROCKNEN LASSEN UND KUEHL STELLEN