

Doppel - Mandeln

Kategorien: Pralinen, Marzipan, Eigen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

Zutaten nach Gefühl...
Marzipanrohmasse
Curacao (Likör)
Überzug...
Dunkle Kuvertuere 60 / 40

Anleitung:

Marzipanrohmasse wird durch soviel zugabe von Curacao zu einer Spritzfähigen Masse angemacht. Es werden mit einer grossen Papierspritztüte mit dunkler temperirter Schokolade gefüllt, länglich, ovale Plätzchen auf Pergamentpapier aufdressiert. Die Plätzchen lässt man anziehen. Auf dies Plätzchen Spritzt man die Marzipancuracaomasse auf, setzt auf jedes Stück zwei gleichmässig geschälte und geröstete ganze Mandeln drauf. Die Pralinen etas androcknen lassen 4 - 8 Std. Nun werden die Pralinenkörper mit dunkler Kuvertuere überzogen.