

## Eier - Likör - Mascarpone - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weißer Kuvertüre
200	Gramm	Eierlikör
150	Gramm	Mascarpone
1		Palette(63 Stück)zartbitter-pralinen -hohlkugeln
150	Gramm	Halbbitterkuvertüre
150	Gramm	Puderzucker; ca.
100	Gramm	Kakao; ca.
63		Pralinenmanschetten

### Anleitung:

Weißer Kuvertüre hacken, Eierlikör erwärmen, Kuvertüre darin unter Rühren auflösen. abkühlen lassen. Mascarpone unterrühren.  
Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. in die Hohlkugeln spritzen. 1-2 Stunden kalt stellen 50g Halbbitterkuvertüre schmelzen. die Öffnung der Kugeln mit Hilfe eines Messers damit verschließen. ca. 1 Stunde kühlen restliche Kuvertüre auch im Wasserbad schmelzen. die Kugeln mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. die Hälfte der Kugeln in Kakao, die anderen in Puderzucker wälzen. in die Manschetten setzen. trocknen lassen. 1-2 Stunden kaltstellen. trocken lagern. (sofern man sie lange lagern kann