

Eierlikör - Küsschen

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|------|--------|--|
| 400 | Gramm | Weißer Kuvertüre |
| 1 | | Zitrone |
| 80 | Gramm | Sahne |
| 4 | Stücke | Würfelzucker |
| 100 | Gramm | Weiche Butter |
| 3 | | Dotter |
| 100 | Gramm | Puderzucker |
| 1/16 | Ltr. | Eierlikör |
| 100 | Gramm | Halbbitter-Kuvertüre |
| | | Zuckerperlen zum Verzieren |
| 30 | | Bunte Papierkapseln aus Metallfolie; ca. |

Anleitung:

Die weiße Kuvertüre fein hacken, die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit dem Würfelzucker die Hälfte der Zitronenschale dünn abreiben. Sahne sanft erhitzen und die Kuvertüre sowie die Butter darin schmelzen. Dotter mit Zucker und dem Zitronenwürfelzucker in einer Schüssel verrühren. Wasser zum Sieden bringen, die Schüssel darauf setzen und die Masse über dem heißen Dampf dickschaumig schlagen, danach mit dem Eierlikör zur Schokolade-Sahne geben, die Creme bei geringer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie sich bindet, sie darf dabei nicht kochen. Die Creme in eine Schüssel geben, diese in eiskaltes Wasser setzen, die Creme unter Rühren abkühlen lassen, wenn sie fest zu werden beginnt, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Pralinenkapseln spritzen, die Eierlikörküßchen zugedeckt 3 Stunden kühlen, die Halbbitter-Kuvertüre schmelzen, temperieren und auf die Küßchen träufeln, sie jedoch nicht völlig damit überziehen, danach dekorativ mit den Zuckerperlen verzieren, gekühlt aufbewahren, die Eierlikörküßchen bleiben ca. 1 Woche lang frisch.

Guten Appetit!