

## Geistige - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 56 Stück(e)

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

250	Gramm	Fondantmasse (Konditor)
70	ml	Alkohol (Kirschwasser, Himbeergeist, etc.)
10		Kandierte Kirschen
		Ausserdem
1		Palette (56 Stück)
		Herz-, Halbmond-, Sternenschoko- laden- Halbschalen

### *ZUM VERSCHLIESSEN*

---

300	Gramm	Zartbitter- oder Vollmich- Kuvertüre
		Zum Garnieren
		Kandierte Feilchen oder kand. Rosenblätter etc.

### Anleitung:

Fondant handwarm erwärmen und Alkohol unterruehen. Kirschen klein schneiden. In jede Schokoladen-Halbschale ein Stück Frucht legen. Fondantmasse in ein Kaennchen geben. Die Halbschalen bis knapp Unter den Rand - in der Palette - füllen. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kuvertüre schmelzen und in eine Pergamenttuelle füllen. Halbschalen damit verschliessen. Fest werden lassen. Umdrehen, kandierte Blütenblätter mit Kuvertüre befestigen.