

Iberia

Kategorien: Pralinen, Marzipan, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rohmarzipan
15	Gramm	Moccapaste
50	ml	Moccalikör
50	Gramm	Läuterzucker
300	Gramm	Fondant (Zuckerglasur gibts Beim Konditor/Bäcker)
300	Gramm	Rohmarzipan
80	Gramm	Feinst eghacktes Orangeat
15	Gramm	Orangepulver
100	Gramm	Grand Marnier Kuvertüre Kuvertuerplättchen

Anleitung:

Alle Zutaten mit(Handrührgerät oder Rührmaschine) miteinander vermischen, nicht aufschlagen. Mit Läuterzucker spritzfähig machen. Mit einem Spritzbeutel Lochtülle Nr.5 auf Kuvertuereplättchen spritzen.12 Std. bei Raumtemperatur androcknen lassen, dann mit Kuvertuere überziehen