

## Ingwer - Canache - Praline.

Kategorien: Canache, Früchte, Pralinen, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Milchkuvertuere
250	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Ingwer ( kandiert ? ) Füllung...
200	Gramm	Weinbrand mit
6	Stücke	Eigelb warm abbinden

### Anleitung:

Milchkuvertuere, Sahne und Butter zu einem Canache Herstellen, wenn alles fertig den Ingwer gehack zugeben. Den Weinbrand mit den Eigelben vermischen und in einem Töpfchen warm aufschlagen bis die Creme dicklich wird. Dann sofort im Eiswasser den Topf mit der Creme abkühlen. Auf jedes Kuvertuereplättchen mit Spritzbeutel Lochtülle Nr. 2 oder 3 am Rand eine Spirale von 2 cm, Hoch spritzen. Nun die Eiercreme in die Öffnung einfüllen knapp bis oben, dann mit der Canachcreme die Öffnung schliessen. Mit Kuvertuere 70 / 30 die Pralinenkörper überziehen und mit Kuvertuerelinien und Pistazienscheibe ausgarnieren.