

Joghurt - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Joghurt

Zutaten für: 56 Stück(e)

FÜR DIE FÜLLUNG

125	Gramm	Stichfester Sahnejoghurt
125	Gramm	Crème fraîche
1		Eigelb
4	Essl.	Crème de Vanille (Likör)
50	Gramm	Puderzucker
1		Doppelbeutel Orange-Back

ZUM VERSCHLIESSEN 1

50	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre
10	Gramm	Butterschmalz

ZUM GARNIEREN

	Etwas	Zartbitter-Kuvertüre
	Etwas	Weisse Kuvertüre
		Ausserdem
1		Palette (56 Stück) Schoko- ladensternformen aus Weisser Schokolade
56		Papierkapseln

Anleitung:

Sahnejoghurt, Crème fraîche, Eigelb mit Crème de Vanille, Puderzucker und Orange-Back mit einem Schneebesen verrühren. In ein Kaennchen füllen. Die Halbschalen - in der Palette - bis knapp unter den Rand füllen. 60 Min. kalt stellen. Inzwischen die Vollmilch-Kuvertüre mit dem Butterschmalz bei milder Hitze im Wasserbad schmelzen, gut abkühlen lassen. In eine Pergamenttüte geben. Die Halbschalen damit verschliessen. Kalt stellen. Halbschalen aus der Folie nehmen. Zartbitter- und weisse Kuvertüre getrennt schmelzen, abkühlen lassen und in eine Pergamenttüte geben. Pralinen garnieren. In Papierkapseln setzen. Gekühlt aufbewahren.