

Kirsch - Creme.

Kategorien: Pralinen, Krem

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Fondant
150	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Kirschwasser 45 %

Anleitung:

Eine Pralinenform Oval mit V-Milchkuvertüre ausgießen. Wenn die Kuvertüre angezogen hat und die Pralinenkörper aus der Form genommen werden können, dann die Pralinenkörper mit der vermischten Pralinenfüllung etwa 2mm vom oberen Rand einfüllen und mit gleicher Kuvertüre schließen. Fondant etwas anwärmen und Marzipanrohmasse und Kirschwasser vermischen dann zum Fondant geben.