

Kirschcreme.

Kategorien: Pralinen, Krem

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Fodant
150	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Kirschwasser 45 %

Anleitung:

Eine Pralinenform Oval mit V-Milchkuvertuere ausgiessen. Wenn die Kuvertuere angezogen hat und die Pralinenkörper aus der Form genommen werden können, dann die Pralinkörper mit der vermischten Pralinenfüllung etwa 2mm vom oberen Rand einfüllen und mit gleicher Kuvertuere schliessen. Fondat etwas anwärmen und Marzipanrohmasse und Kirschwasser vermischen dann zum Fondant geben.