

Kirschspitzen

Kategorien: Konfiserie, Pralinen

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 75 | Gramm | Karlsbader Oblaten |
| 450 | Gramm | Vollmilchkuvertüre |
| 220 | Gramm | Weiche Butter |
| 50 | Gramm | Flüssiger Honig |
| 140 | ml | Kirschwasser |
| 200 | Gramm | Dunkle Kuvertüre |
| 100 | Gramm | Dunkle Kuchenglasur |

Anleitung:

1. Die Karlsbader Oblaten mit einem Sägemesser in etwa 1 x 1 cm große, quadratische Blättchen schneiden. Die Quadrate nicht zu dicht nebeneinander auf Tablettts legen.

2. Die Vollmilchkuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen. Die flüssige Kuvertüre (35 bis 40 GradC) dazugeben. Das Kirschwasser ebenfalls langsam hineinrühren. Falls die Masse noch sehr weich ist, nochmals so lange in den Kühlschrank stellen, bis sie wieder fester ist. Anschließend die Masse noch einmal leicht cremig aufschlagen.

3. Die Schokoladen-Kirsch-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und damit auf die Waffelblättchen je 1 Spitze aufspritzen. Die Kirschspitzen im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühl stellen.

4. Für den Überzug die dunkle Kuvertüre mit der dunklen Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Nacheinander die Kirschspitzen hineintauchen, mit einer Gabel herausnehmen und leicht abtropfen lassen. Auf mit Backpapier belegte Tablettts setzen und trocknen lassen.