

Kirschwasser - Canache 2.

Kategorien: Canache,
Zutaten für: 1 Rezept

Kuvertüreplättchen ausstechen 2 cm Durchmesser
In Kirschwasser (wie Rumtopf aber mit
Kirschwasser)eingelegte Kirschen ohne Stein
Abgetropft.

Anleitung:

Kirschwassercanache, siehe Rezept Kirschwassercanache 1 ohne Mandeln.
Die Canache in einer Schüssel abkühlen und nach dem abkühlen mit
einem Handrührgerät ca. 5 Min aufschlagen. Die Canache mit
dem Spritzbeutel Sterntülle Nr.5/6 rosetten auf die
Kuvertüreplättchen spritzen und eine eingelegte Kirsche auf die
Spitze drücken. Die Praline erstarren lassen etwa 1 Std.. Nun mit
60/40 Kuvertüre überziehen.