

Kirschwasser - Canache 3

Kategorien: Canache, Pralinen, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Rahm
500	Gramm	Kuvertuere 60/40
500	Gramm	Milchkuvertuere
200	Gramm	Butter
80	Gramm	Kirschwasser
		Milchkuvertuereplättchen
		Überzug...
2 1/3		Kuvertuere

Anleitung:

Sahne (Rahm) kochen, kleingeschnittene Kuvertuere zugeben und abkühlen. Der erkalteten Masse geschmeidige Butter und Kirschwasser mit einem Rührgerät unterschlagen, wenig schaumig rühren. Die Masse auf Kuvertuereplättchen spritzen und halbe Kuvertuereplättchen einstecken und mit 70/30 Kuvertuere überziehen.