

Kirschwasser - Marzipan

Kategorien: Marzipan, Pralinen, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Marzipanrohmasse
125	Gramm	Kirschwasser
125	Gramm	Läuterzucker 24 ° Be (Zuckerdichte)
		Überzug : dunkler Kuvertuere 60 / 40
		Garnitur : Vollmilchkuvertuerespirale

Anleitung:

Kirschwasser, Marzipanrohmasse und Läuterzucker glattarbeiten. Die Masse mit dem Spritzbeutel auf 2 cm grosse Kuvertuereplättchen dresieren und mit dunkler Kuvertuere überziehen. Mit Vollmilchkuvertuere Eine Spirale aufspritzen.