

Krokant - Grand - Marnier

Kategorien: Pralinen, Canache, Trüffel, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Sahne
700	Gramm	Dunkle Kuvertuere 60 / 40
300	Gramm	Milchkuvertuere
250	Gramm	Butter
100	Gramm	Grand - Marnier
50		Mindest. Krokantplättchen
2	cm	Durchmesser

Anleitung:

Grosse Menge !

Krokantplättchen: Zucker zu hellem Karamell schmelzen und Mandel gemahlen zugeben und gut verrühren. Auf leicht geöltem Backblech oder Marmorplatte dünn ausrollen 2mm und noch warm 2cm Durchmesser ausstechen.

Canache : Sahne aufkochen, Kuvertüre klein hacken und zugeben einmal aufkochen. (Vorsicht das nicht anbrennt) Die Masse restlos abkühlen bis sie fest ist, dann die geschmeidige Butter und den Likör hinzu und mit einem Rührgerät wenig schaumig schlagen. Die Masse im Spritzbeutel Lochtülle Nr. 5 auf die kalten Krokantplättchen spritzen, erstarren lassen. Mit Vollmilch oder verdünnter weisser Kuvertüre überziehen.