

Likör - Kugeln - Amaretto

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

| | | Zutaten für 45 Stück |
|-----|-------|------------------------|
| 200 | Gramm | Schokolade - Vollmilch |
| 40 | Gramm | Mandeln - gemahlen |
| 125 | ml | Sahne |
| 3 | Essl. | Amaretto- Likör |
| 2 | Teel. | Kakaopulver |
| | | Kakaopulver |

Anleitung:

Schokolade grob hacken. In einem Topf Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. Mandeln, Kakao und Amaretto unterrühren und kühl stellen. Sobald die Masse fest ist, Kugeln formen und in Kakao oder Schokostreusel wenden. Haltbar ca. 10-14 Tage, falls sie nicht vorher fertig sind.

Zubereitung:30 min

Ruhezeit:180 min

Fett 31% ,441 kcal / 100g 40 kcal / Stück 9 g / Stück