

Likör - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Schokolade, Likör, Eigen

Zutaten für: 12 Stueck

100	Gramm	Helle Schokolade;geschmolzen
100	Gramm	Zartbittere Schokolade Geschmolzen
100	Gramm	Weisse Schokolade Geschmolzen

MOUSSE

100	Gramm	Weisse Schokolade; gehackt
2		Eier; getrennt
1	Essl.	Tia Maria
1	Essl.	Creme de Menthe
1	Essl.	Cointreau
		Speisefarbe; auf Wunsch

Anleitung:

Mit der jeweils getrennt geschmolzenen Schokolade gleichmaessig 12 Papierpralinenhuelsen austreichen. Umgekehrt auf eine Platte stellen und im Kuehlschrank fest werden lassen. Das Papier vorsichtig abziehen.

Mousse: Die weisse Schokolade schmelzen, vom Herd nehmen und die Dotter rasch einruehren. In einem anderen Gefaess die Eiweiss steif schlagen. Die Dottermischung auf drei Schuesseln verteilen und je einen der Likoere dazugeben. Zu Creme de Menthe gibt man gruene Speisefarbe, zu Cointreau gelbe. Jeweils ein Drittel des Eischnees unter die Mischung ziehen. Diese Mischungen auf die Schokoladenhuelsen verteilen und 2 Stunden in den Kuehlschrank stellen. Innerhalb von 24 Stunden essen. Die Schokoladenhuelsen kann man im voraus herstellen und kuehl lagern.