

Mandel - Splitter

Kategorien: Pralinen, Mandelsplitter, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mandelsplitter hell Geröstet 25° C
20	Gramm	Kakaobutter flüssig
500	Gramm	Flüssige temperierte Vollmilch oder dunkle Kuvertuere

Anleitung:

Mandelsplitter verarbeitungstemperatur 25°C, Kuvertuere mit der flüssigen Kakaobutter vermischen und die temperierte Kuvertuere zugeben und gut vermischen. Mit einer Gabel kleine Häufchen auf Pergamentpapier setzen oder im Mandelsplittergerät die Masse aufstreichen.