

## Marina.

Kategorien: Pralinen, Pralinenkapsel, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Fondant(von Bäckerei/ Konditorei)
400	Gramm	Eierlikör
1/4	Ltr.	Flüssige Sahne
400	Gramm	Milchkuvertuere
	Etwas	Invertase( Frischhalte
15	Gramm	Moccapaste
80	Gramm	Moccalikör
		Aluminiumpralinenhülsen
		Kuvertuere dunkel

### Anleitung:

Fondant und Eierlikör leicht erwärmen, wieder abkühlen flüssige Sahne, Invertase, Moccapaste und Likör zugeben und vermischen.

Füllung in mit Kuvertuere ausgegossene Pralinenhülsen geben und mit gleicher Kuvertuere wieder schließen. Garnitur : kleine Rosette aus gestockter Kuvertuere und eine Silberperle.