

Mascarpone - Eier

Kategorien: Ostern, Pralinen, Käse

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Mascarpone
150	ml	Eierlikör
1/2		Vanilleschote; das Mark
50		Zartbitter-Hohlkörper-Eier Mit großer Öffnung
75	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
75	Gramm	Weißer Kuvertüre Helle + dunkle Schokoherzen

Anleitung:

Mascarpone, Eierlikör und Vanillemark verrühren. Hohleier bis knapp unter den Rand damit füllen. 1 Stunde kalt stellen.

Dunkle Kuvertüre schmelzen. Loch damit verschließen. Fest werden lassen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Herzen damit aufkleben und Schleifen aufmalen. Erstarren lassen.

Ergibt ca. 50 Stück