

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