

## Mint - Küsschen

Kategorien: Konfekt

Zutaten für: 22 Küsschen

50	ml	Schlagsahne
125	Gramm	Weißer Kuvertüre
20	Gramm	Butter
2	Essl.	Kirschwasser
22		Schoko-Mint-Täfelchen
		Rote Belegkirschen zum Verzieren

### Anleitung:

Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken und in der Sahne auflösen. Butter unterrühren und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Kirschwasser zugeben und cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10 mm Durchmesser) füllen und Rosetten auf die Mint-Täfelchen spritzen. Jeweils ein Stückchen Belegkirsche obenauf setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.