

Mokka - Konfekt

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 70 Stueck

150	Gramm	Margarine
200	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kirschwasser
100	Gramm	Vollmilchschokolade
100	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Essl.	Instantkaffee
2	Essl.	Wasser - heiss
		Konfektmanschetten

Anleitung:

Die Margarine mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Mit dem Kirschwasser parfümieren. Die grob zerbrochene Schokolade in ein Gefaess geben, mit kochendem Wasser uebergiessen, bis sie ganz bedeckt ist. Einige Minuten stehenlassen und nicht umrühren. Das Wasser wieder abgiessen.

Inzwischen den Instantkaffee mit heissem Wasser auflösen. Die aufgelöste Schokolade und den Kaffee unter die Schaummasse rühren und im Kuehlschrank halbfest werden lassen. In einem Spritzbeutel fuellen und in Konfektmanschetten spritzen. Das Konfekt im Kuehlschrank aufbewahren.