

Pfefferminz - Eiskonfekt

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

1/8	Ltr.	Sahne
250	Gramm	Weißer Schokolade
100	Gramm	Butter
3	Essl.	Pfefferminzlikör
2	Tropfen	Pfefferminzöl
30		Pralinen-Metallmanschetten
60	Gramm	Kandierte Angelika

Anleitung:

Die Sahne bei schwacher Hitze auf etwa 75 Grad erwärmen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Umrühren in der Sahne schmelzen lassen. Die Sahne vom Herd nehmen. Die Butter in kleinen Stücken in der Schokoladensahne zerlassen, dann den Likör unterrühren. Die Creme mit dem Pfefferminzöl abschmecken und 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Während der Kühlzeit die Creme alle 15 Minuten kräftig durchrühren. Die Creme dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und dekorativ in die Metallmanschetten spritzen. Die kandierte Angelika in 30 kleine Rauten schneiden und jedes Praline damit verzieren. Das Konfekt bis zum Servieren in den Kühlschrank oder - noch besser - ins Eiswürfelfach stellen.