

Rialto

Kategorien: Pralinenhülsen, Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 750 | Gramm | Rohmarzipan |
| 150 | Gramm | Staubzucker |
| 150 | Gramm | Kokosraspel |
| 150 | Gramm | Marascino |
| 100 | Gramm | Läuterzucker |
| | | Rumrosinen |
| | | Honig |
| | | Kandierte Blüten |
| | | Aluminiumpralinenhülsen |
| | | Dunkle Kuvertuere |

Anleitung:

Rumrosinen: Rosinen mit Rum etwas Zucker oder Läuterzucker leicht anwärmen in Schraubglas füllen und mind. 24 Std.verschlossen stehen lassen.

Aluminiumhülsen mit dunkler dünnflüssiger Kuvertuere ausgiessen.

Marzipan, Staubzucker, Kokosraspel und Läuterzucker zu einer glatten Masse verrühren. Ist die Schokolade in den Pralinenhülsen fest 2-3 Rumrosinen und etwas Honig zuerst eingeben. Jetzt wird mit einem Spritzbeutel Lochtülle Nr.5 die Marzipanmasse auf die Rosinen gespritzt. Anschliesend mit der gleichen Kuvertuere in einer kleinen Papierspritztüte die Oberfläche der Staniolhülsen dicht mit Schokolade schliessen.

Garnitur : kandierte Blüten wenn die Schokolade noch nicht ganz fest ist draufsetzen.