

Schoko - Erdbeerkonfekt

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

100	Gramm	Zartbitterkuvertuere
150	Gramm	Erdbeermarmelade
3		Esl Weinbrand
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
20	Gramm	Kakaopulver
30	Stücke	Pralinenkapseln; ca.

Anleitung:

Die Zartbitterschokolade mit einem Messer grob zerkleinern, in einem kleinen Topf geben und diesen in einem weiteren Topf mit heißem Wasser geben. Unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Marmelade durch ein Haarsieb streichen. Nun den Weinbrand und die geschmolzene Schokoladenmasse gut mit der Marmelade vermischen, die gemahlene Haselnüsse unterkneten. Die Pralinenmasse zu Walnußgrosen Kugeln rollen und rundum in Kakao Wälzen und in Pralinenkapseln setzen. Kühl Lagern