

Schokoladen - Erdbeer - Konfekt

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|--------|----------------------|
| 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