Enzianpraline

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

250 G	Zartbitterkuvertüre
200 G	Schlagobers
50 G	Butter
80 G	Enziansirup
500 G	Zartbitterkuvertüre
	Hohlkörper (ca. 1 Lage) zum Befüllen

Zubereitung

1. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen.
2. 250 g Zartbitterkuvertüre einrühren und zum Schmelzen bringen.
3. Butter einrühren – etwas abkühlen lassen.
4. Vor dem Einfüllen den Enziansirup oder Enzianlikör untermengen.
5. Die bereits ausgegossenen fertigen Formen mit der Enzianfülle füllen – anziehen lassen und mit temperierter Zartbitterkuvertüre verschließen.