

Eierlikör-Herzpralinen

2 Lagen Herzpralinen – Halbschale* mit Herzchen

Zutaten:

- 320 g weiße Schokolade
- 80 g Sahne
- 100 ml Eierlikör
- 240 g Vollmilchschokolade



Zubereitung:

Sahne aufkochen, über die Kuvertüre geben und Masse glattrühren, Eierlikör unterrühren und auf 26 Grad abkühlen lassen.

In Herzpralinen-Halbschalen füllen. Über Nacht bei 18-20 Grad stehen lassen.

Mit Kuvertüre verschliessen.

*Halbschalen sind z. B. hier erhältlich:

<https://www.hobbybaecker.de/dessert-und-pralinen/...>

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!