

# Beschwipste Weichselkirschen

## Zutaten:

- 1 Lage (56 Stück) Griottes-Schalen Zartbitter
- 250g Basiscreme
- 56 Stück Weichselkirschen, in Kirschwasser eingelegt
- 150g Zartbitter-Kuvertüre-Callets zum Verschließen



## Zubereitung:

Die Weichselkirschen gut abtropfen lassen. Basiscreme über dem Wasserbad leicht erwärmen, jedoch nicht ganz auflösen. Mit dem Mixer cremig aufschlagen und ggf. etwas abkühlen lassen.

Die Griottes-Schalen bis zur Hälfte mit der Creme befüllen. In jede Schale eine Kirsche drücken, dabei darauf achten, dass die Frucht nicht über den Rand hinausragt. Ca. 1 Std. ruhen lassen.

Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Schalen damit verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)