

Brombeer-Joghurt-Ecken

Zutaten:

- 1 Lage [Pralinen-Dreieckschalen, Zartbitter](#)
- 1 Lage [Pralinen-Aufleger „Sgraffito rosa“](#)
- 280g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 140g Sahne
- 30-40g [Aromapaste Brombeere](#)
- 15g Glukosesirup
- 12g Joghurtpulver



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup und dem Joghurtpulver kurz aufkochen und über die Kuvertüre-Callets gießen.

Zu einer glatten Masse verrühren und die Brombeer-Aromapaste darunter mengen. Gut aufschlagen und in die Dreieck-Pralinenschalen füllen. Ganz leicht über den Rand befüllen, damit die Pralinen-Aufleger gut haften.

Aufleger auflegen und leicht andrücken.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de