

Kirsch-Sahne-Eier

Zutaten:

- 1 Lage [Mini-Ei-Hohlkörper aus weißer Schokolade](#)
- 300g [weiße Kuvertüre-Callets](#) für die Füllung
- 150g Sahne
- 30g [Aromapaste Kirsche](#)
- 12g [Kirsch-Fruchtpulver](#)
- 300g [weiße Kuvertüre-Callets](#) zum Verschließen und Überziehen



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über 300g weiße Kuvertüre-Callets gießen. Die Masse glattrühren und die Aromapaste sowie 10g Kirsch-Fruchtpulver gleichmäßig untermengen. Etwas abkühlen lassen und in die Ei-Hohlkörper füllen.

Wenn die Füllung stabil geworden ist (nach ca. 2 Stunden im kühlen Raum) werden die Pralinen-Ei-Hohlkörper mit 50g temperierter weißer Kuvertüre verschlossen.

Die restliche weiße Kuvertüre (250g) temperieren und die Rohlinge damit überziehen. Bevor der Überzug fest wird, mit dem restlichen Fruchtpulver dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de