

Maroni-Herzen

Zutaten:

- 1 Lage (56 Stück) Pralinen-Herzschalen Zartbitter
- 200g Maronen-Püree
- 120g Vollmilch-Kuvertüre-Callets
- 50g Sahne
- 100g weiße Kuvertüre-Callets zum Verschließen
- 5g Karamell-Crispies



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über die Vollmilch-Kuvertüre gießen. Zu einer gleichmäßigen Masse vermengen und das Maronen-Püree unterrühren und gut aufschlagen.

Die Herzschalen bis 2mm unter den Rand damit befüllen und die Füllmasse etwas anziehen lassen.

Die weiße Kuvertüre temperieren und die Herzschalen damit verschließen. Vor dem Verfestigen mit Karamell-Crispies dekorieren und aushärten lassen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de