

Maroni

Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) Halbhohlkugeln mit Dekor Zartbitter
- 270g Maronenmus
- 60g Sahne
- 160g Vollmilch-Kuvertüre-Callets
- 80g Zartbitter-Kuvertüre-Callets zum Verschließen



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über die Vollmilch-Kuvertüre gießen. Zu einer glatten Masse verrühren und das Maronenmus dazugeben. Alles gut vermengen und mithilfe eines Spritzbeutels in die Halbhohlkugeln füllen. Ca. 2 Std. kühl stellen und mit temperierter Kuvertüre verschließen.

Um einen sauberen Verschluss zu bekommen, legt man die Abdeckfolie der Blisterverpackung wieder auf die Hohlkörper und drückt diese leicht auf die noch weiche Kuvertüre. Nach dem Erstarren wieder abziehen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de