

Mokka-Karamell-Eier

Zutaten:

- 1 Lage (45 Stück) [Pralinen-Ei-Hohlkörper Zartbitter](#)
- 350g [Kuvertüre Valrhona Caramelia](#)
- 170g Sahne
- 20g [Glukosesirup](#)
- 30g [Aromapaste Mokka](#)
- 500g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen und Überziehen (z.B. [Valrhona](#))
- 20g [Karamell-Crispies](#) zum Dekorieren



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die Caramelia-Kuvertüre gießen. Glattrühren und die Mokka-Aromapaste untermengen. Gut aufschlagen, etwas abkühlen lassen und in die Pralinen-Hohleier füllen. Ca. 2 Stunden ruhen lassen.

80g Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Pralinen-Hohlkörper damit verschließen. Nach dem Aushärten der Rohlinge die restliche Kuvertüre temperieren.

Die Pralinen-Eier mit der Kuvertüre überziehen und sofort mit **K a r a m e l l - C r i s p i e s** bestreuen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de