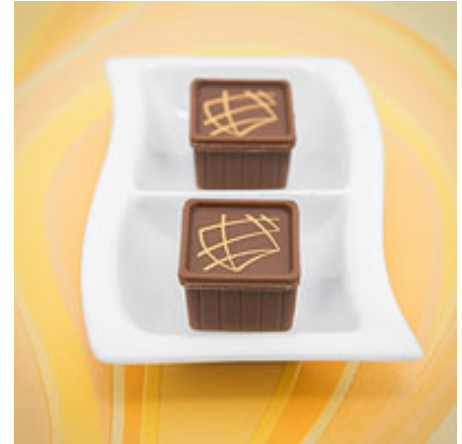


Zabaione-Karrees

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Karreeschalen Vollmilch](#)
- 1 Lage (56 Stück) [Karreeaufleger Design](#)
- 320g [Vollmilch-Kuvertüre](#)
- 150g Sahne
- 20g [Glukosesirup](#)
- 20g [Aromapaste Zabaione](#)



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen. Das Sahnegemisch über die Vollmilch-Kuvertürecallets gießen und die Masse glatt rühren. Die Zabaione-Aromapaste unterrühren und alles gut vermengen.

Etwas abkühlen lassen und in die Pralinenschalen füllen.

Die Schalen müssen bis zum Rand gut befüllt werden. Die Karree-Aufleger vorsichtig darauf platzieren, eventuell leicht andrücken.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de