

Schoko-Spitzen

Canachetrüffel mit Cremelikör

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Canache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
1 Dr. Oetker Vanilleschote
200 g Schlagsahne
30 g Butter
2 EL Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

Fett
Backpapier

1 Canache:

Kuvertüre fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre und Butter unter ständigem Rühren darin schmelzen. Likör unterrühren. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen. Inzwischen einen großen flachen Teller fetten und mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtüllle (Ø 4 mm) oder Einwegspritzbeutel füllen. Masse in etwa haselnussgroßen Portionen auf das Backpapier spritzen.

3 Verzieren:

Pralinen mit Kakao bestreuen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Spitzen nach Wunsch mit gehackten Pistazien dekorieren.
- Die Pralinen kann man in einer Dose im Kühlschrank etwa 1 Woche aufbewahren.

