

Rezept

# Eierlikörtörtchen

Ein Rezept von Eierlikörtörtchen, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Zartbitterkuvertüre (60 %)	<b>300 g</b> weiße Kuvertüre
<b>100 g</b> weiße Kuvertüre	<b>35 g</b> Sahne
<b>20 g</b> weiche Butter	<b>80 g</b> Eierlikör
Pralinenform für 24 ovale Pralinen	Papierspritzbeutel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Temperierte Zartbitterkuvertüre in einen Papierspritzbeutel geben und 3 feine Linien in jede Mulde ziehen.

---

2. Weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Hohlkörper damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. In ca. 2 Std. fest werden lassen.

---

3. Für die Ganache die weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre darin schmelzen. Erst die Butter, dann den Eierlikör gut unterrühren. Ganache in die Mulden füllen, über Nacht fest werden lassen. Weiße Kuvertüre wieder hacken, schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann aus den Mulden klopfen.