

Kirschwasser - Canache 1.

Kategorien: Canache, Pralinen, Trüffel, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Sahne flüssig
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Fondant
600	Gramm	Kuvertuere 60/40
70	Gramm	Kirschwasser
120	Gramm	Rohe gehackte Mandeln

Anleitung:

Rohsahne, Fondant und Butter kochen, Kuvertuere kleingeschnitten dazu und die gehackten Mandeln dazu. Die Masse in Weisblech ausgelegt mit Plastikfolie 1 cm dick aufstreichen. Nach dem Erstarren auf Tischfläche stürzen Folie entfernen und in 1,5 x 3,0 cm mit einem scharfen Messer und dem Lineal schneiden.

Überziehen mit Kuvertuere 60/40

Garnitur: Kandierter Flieder