

Kirschwasser - Canache 4

Kategorien: Canache, Pralinen, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Rohsahne	
80	Gramm	Fondant	
500	Gramm	Kuvertuere 60 / 40	
80	Gramm	Kirschwasser	
		:Dekor :	Milchkuvertuere spirale
		:Überzug:	Kuvertuere 60 / 40

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Canache kochen, zum Schluss den Kirschwasser zugeben. Die Masse bis zum Erstarren abkühlen, dann mit einem Handrührgerät, Schneebesen die Masse leicht schaumig schlagen. Auf ausgestochene Kuvertuereplättchen dressieren und mit Kuvertuere überziehen.