

Schoko - Kirsch - Eier

Kategorien: Pralinen, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

1	Glas	Kirschen
3/8	Ltr.	Milch
1	Pack.	Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
125	Gramm	Weißer Kuvertüre
2	Essl.	Kirschlikör
40	groß.	Weißer Halbschalen-Eier
20		Pistazienkerne; ca.

Anleitung:

Von den Kirschen 40 runde Plättchen abschneiden. Die übrigen Kirschen pürieren und durch ein Sieb streichen. 4 EL Milch und Puddingpulver verrühren. Rest Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen. 100 g Kuvertüre hacken, im Pudding schmelzen lassen. Pürierte Kirschen und Likör unterrühren. Abkühlen. Schalen bis unter den Rand damit füllen. Pistazien längs vierteln. Mit Kirschplättchen und geschmolzenem Rest Kuvertüre als Blume auf die Creme legen. Trocknen lassen.

Diese Pralinen sind einfach eine Sünde wert!