



White Caramel Lakritz

Pralinen mit Lakritz Caramel Ganache

ZUTATEN

500 g Sahne
250 g Butter
1000 g Weiße Schokolade mit Caramel
WHITE CARAMEL Art. Nr. 832
40 g Lakritzpulver
15 g Alkohol

HERSTELLUNG

Sahne und Butter aufkochen, über die Schokolade geben und zu einer homogenen Ganache vermengen. Das Lakritzpulver mit dem Alkohol zu einer Paste verarbeiten und zur Ganache hinzufügen. Gegebenenfalls pürieren. Ganache bei <math><30\text{ }^\circ\text{C}</math> in die gegossenen Pralinenkörper füllen.

SPRENKEL-OPTIK

Um den Pralinen eine gesprenkelte Optik zu verleihen, werden ein Pinsel und dunkle Schokoladenkuvertüre benötigt. Der Pinsel wird in die dunkle Kuvertüre getaucht und auf die polierte Pralinenform gesprenkelt.



einfach

Rezept-Nr. 03-22

www.lubeca-marzipan.de/rezepte