



Passion Fruit

Marzipanpraline gefüllt mit exotischem Fruchtgelee (1 Rahmen ca. 36 x 27 cm)

Fruchtgelee

400 g Passionsfruchtmark/-püree
400 g Zucker
10 g Apfelpektin
1500 g **Marzipan-Rohmasse 0 aus
Mittelmeermandeln
M0 MM**

Art.-Nr. 015

Empfehlung zum Überziehen

Arriba Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 63%
ARRIBA 63% CHIPS

Art.-Nr. 753

HERSTELLUNG

Das **Marzipan** auf 5 mm ausrollen und die Hälfte in einen mit Backpapier ausgelegten Rahmen legen.

Pektin und Zucker trocken vermischen und unter ständigem Rühren so lange mit dem Fruchtmark kochen bis dieses geliert.

Das heiße Fruchtgelee in den Rahmen gießen, auskühlen lassen und mit der zweiten Marzipanschicht abdecken.

Die Pralinen nach eigenem Belieben schneiden z. B. 2 x 2 cm, mit **Dunkler Schokoladenkuvertüre** überziehen und nach Wunsch dekorieren.

Tipp

Als Varianten für das Fruchtgelee eignen sich auch die Fruchtarten „Grüner Apfel“ oder „Schwarze Johannisbeere“.



mittel

Rezept-Nr. 01-12

www.lubeca-marzipan.de/rezepte