

Weinbrandcanachepralinen

Zutaten

Grundrezept:

500 g	Schlagobers (flüssig)
1000 g	Dunkle Tunkmasse
200 g	Weinbrand
	Plättchen aus dunkler Tunkmasse (ca. 2,5 cm DM)

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten abwiegen und herrichten.
2. Tunkmasseplättchen aufstreichen und ausstechen.

Herstellung:

1. Schlagobers und Tunkmasse zu einer Canachecreme verarbeiten, abkühlen lassen und den Weinbrand unterarbeiten.
2. Masse mittels Einwegdressiersack und runder Tülle auf die Tunkmasseplättchen aufdressieren und abstehen lassen.
3. Mit dunkler Tunkmasse überziehen und eine Spirale mit weißer Tunkmasse aufspritzen.