

Likör Pralines

Zutaten für ca. 63 Stück

280	g	Zucker	
110	g	Wasser	
30	g	Glukose	Den Zucker mit der Glukose im Wasser lösen und unter höchster Sorgfalt auf 106°-109°C kochen. 106°C für den Einsatz von Likören, 109°C für den Einsatz von Spirituosen. Nach Erreichen des Kochgrades Zuckerlösung einige Minuten abkühlen lassen (70°-80°C).
85	g	Spirituose, 42 vol.% oder	
110	g	Likör	Spirituose oder Likör unter den Zuckersirup rühren. Praline-Füllung auf 25°-30°C abkühlen.
63	Stück	Likör-Hohlkugel, dunkel	Hohlkugeln mit der Praline-Füllung auffüllen und einen Rand zum Verschliessen frei lassen. Am Besten geht das Füllen mit einer Spritze.
300	g	Kuvertüre, dunkel, temperiert	Kugeln mit Kuvertüre verschliessen. 30 Minuten kühl stellen. Etwas flüssige Kuvertüre in die Hand nehmen und Kugel darin wenden. Etwas anziehen lassen.
100	g	Kakaopulver	Die noch feuchten Kugeln im Kakaopulver wenden.

