

Schokoküsse

Zutaten für 16 Stück

2	Blatt	Gelatine	In genügend kaltem Wasser einweichen.
100	g	Zucker	
4	EL	Läuterzucker od. Holunderblütensirup	Zucker mit Sirup köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gelatine ausdrücken und im Sirup auflösen.
2		Eiweiss, gross	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit Salz ca. 10 Minuten steif schlagen. Sirup im Fadenlauf zum Eischnee geben und 5 Minuten weiterschlagen. Schaummasse in einen Spritzsack ohne Tülle füllen. Spitze abschneiden.
16		Stroopwaffeln (4 cm ø)	Eimasse gleichmässig auf die Waffeln spritzen und 1 Stunde kaltstellen.
300	g	Milchkuvertüre temperiert od. Kuchenglasur	Schokoküsse auf einen Spachtel stellen mit Kuvertüre überziehen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

