

„Wenn sich Schokolade fein macht, werden Pralinen daraus.....“

Grundcreme für Canachemasse

500g Sahne kochen

900g Kuvertüre (Vollmilch oder Dunkel) begeben,

auflösen und dann erkalten lassen

Rumtrüffel für dunkle Schokoladenhohlkörper

170g Canachegrundcreme

20g Butter

10g Weindestillat

10g Rumtrüffel

30g Kondensmilch

Butter auflösen, andere Zutaten nach und nach unterrühren.

Die Füllung gekühlt, flüssig einfüllen.

Hohlkörper mit Schokolade verschließen; anschließend mit Kuvertüre überziehen.

Walnußmarzipan

250g Marzipan

100g Zucker

80g Walnüsse

Zutaten miteinander vermischen und zusammenkneten. Masse ca. 1cm stark ausrollen und rund ausstechen. Mit dunkler Kuvertüre überziehen; auf Papier absetzen und mit einer Walnußhälfte dekorieren.