



Praline KroeWiBoBo

ohne Personenangabe

Zutaten

Kirschen
Mandelstreusel
Marzipan
Single Malt Whisky
Vollmilchcouverture

Kirschen entkernen, 3 Monate in Single Malt Whisky "Glen Grant" einlegen und mit Marzipan füllen.
Vollmilchcouverture im Wasserbad zum Schmelzen bringen, die Kirschen mit einer langen Gabel darin eintauchen und anschl. auf einem, mit Mandelstreusel bedeckten Teller ablegen; die Pralinen von oben ebenfalls mit Mandelstreusel bestreuen. Nach ca. 30 Minuten im Kühlschrank sind die Pralinen fertig!